

MENÙ ALLA CARTA

Mille Foglie

levistico, fico, pistacchio e latte di cetriolo

Animella d'estate

pomodori verdi, prugne e salsa Choron

Trota della Val di Fiemme alla brace, abete e salsa al vino

Lumache, aglio orsino e senape

Domenica

Cappelletti di Parmigiano e salsa verde, mostarda e brodo di cappone

Risotto all'arancia amara, noci nere e cardamomo

Spaghetti freddi, pomodoro, rabarbaro e fragole

Bottoni agli agrumi, infuso di funghi e patate arrosto

Piccione, peperone e salsa Verjus

Agnello, ostriche & caviale Calvisius

Anguilla, albicocche e funghi

Rossini al mare di capriolo

1 o 2 portate: 90 euro
3 portate: 120 euro

I prezzi si intendono per persona.
Il menù alla carta è disponibile fino ad un massimo di otto ospiti.
Informate il nostro staff su possibili intolleranze o allergie.

Coperto: 8 euro

MENÙ "RADICI"

Animella d'estate
pomodori verdi, prugne e salsa Choron

Domenica
Cappelletti di Parmigiano e salsa verde, mostarda e brodo di cappone

Rossini al mare di capriolo

Gelato mantecato al momento

Il menù degustazione viene proposto uguale per l'intero tavolo.
Potrebbero esserci modifiche in relazione alla disponibilità delle materie prime.

120 euro

Abbinamento vini

60 euro

MENÙ "MOVIMENTO"

Ostrica e kiwy

Mille Foglie

Lumache aglio orsino e senape

Spaghetti freddi, pomodoro, rabarbaro e fragole

Risotto all'arancia amara

Trota alla brace

Piccione

Crema brûlée agli asparagi

Il menù degustazione viene proposto uguale per l'intero tavolo.
Potrebbero esserci modifiche in relazione alla disponibilità delle materie prime.

160 euro

Abbinamento vini

95 euro