



# Menù alla carta: Estate 2026,

---

## Antipasti,

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Trota, ruta, lenticchie e prugna fermentata        | € 20 |
| Olive, lattuga, noci e linfa di betulla            | € 20 |
| Animella, erbe amare, ravanelli e aceto            | € 20 |
| Crudo e cotto di manzo, radice di cicoria e rafano | € 20 |

## Primi,

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Tagliatella fredda, rucola e tuorlo                       | € 25 |
| Risotto, pomodoro, sgombero affumicato e limone bruciato  | € 25 |
| Cappelletti di capriolo, corteccia, pane e alloro         | € 25 |
| Spaghettone al camino, grasso di agnello, lievito e pigne | € 25 |

## Secondi,

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Cervo, polline, mandorla amara e zucchine | € 32 |
| Agnello, foglie e gemme di abete          | € 32 |
| Vitello, peperone, pepe verde e genziana  | € 32 |
| Bieta, cacao, cannellini e rosmarino      | € 30 |

## Dolci,

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Panna, albicocche, bacche e fiori di sambuco                     | € 12 |
| Resina, licheni e tagete                                         | € 12 |
| Cetriolo, sedano e latte cagliato                                | € 12 |
| Brioche caramellata al fieno, saba, fiori di castagno e mirtilli | € 12 |