



Menù alla carta: Inverno 2025,

Antipasti,

Animella, prugna fermentata e mandorla amara	€ 20
Carciofo, limone bruciato e formaggio di fossa	€ 20
Coniglio, cavolfiore, cacao e rosmarino	€ 20
Carpaccio di manzo, farinello, orzo e abete	€ 20

Primi,

Cappelletti di erbe amare, cardoncelli, burro acido e mandorla	€ 20
Crespella ripiena di capriolo, corteccia, pecorino e cicoria	€ 22
Risotto, siero di latte, sgombro e cavolo nero	€ 22
Spaghettone, pinoli, alloro e genziana	€ 20

Secondi,

Cervo, olive, rosa canina e zucca	€ 29
Vitello, radicchio e anice	€ 29
Trota, lattuga e caffè	€ 29
Agnello, arancia amara, finocchio e kefir	€ 29

Dolci,

Pan perdu, patate e cedro	€ 10
Resina, licheni e latte di capra	€ 10
Cappelletti di frutti dimenticati, aghi di pino e mandarino	€ 10
Brioche caramellata al fieno, nocciola e pere	€ 10