

## Antipasti

**Pizzaiola di Gambero: Battuto di gambero rosa di Mazara, caprino alle Alpi, pomodori datterino e olive taggiasche**

20

Prawns pizzaiola style: chopped Mazara prawns, goat's cheese, cherry tomatoes and olives

**Prosciuttino di vitello: Controfiletto di vitello alle erbe fini, salsa tonnata alla barbabietola, verdure agrodolci e crispy di polenta 16**

Veal ham: herbs sirloin of veal, tuna and beetroot sauce, sweet and sour little vegetables and crispy polenta

**Uovo tartufato: uovo biologico cotto a bassa temperatura, crema di patate, fonduta di Bleu d'Aoste, tartufo nero, pane croccante all'aglio orsino 18**

Truffle egg: slow cooked organic egg, potatoes cream, Bleu d'Aoste fondue, black truffle, crispy garlic bread

**Medley di rape arcobaleno: con broccoli, more, riso nero, frutta secca, zeste di limone e maionese vegana 16**

Rainbow turnips medley: with broccoli, blackberries, black rice, dried fruits, lemon peel and vegan mayonnaise

**Plateau royal di salumi e formaggi 20**

Plateau royal of charcuterie and cheese

## Primi

**Tagliatelle ai funghi porcini con salsa di pomodorini gialli prezzemolata 23**

Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, yellow cherry tomatoes sauce and parsley

**Mezzi paccheri con triglie rosse, salsa di finocchi e patate, polvere di capperi, uvetta e mandorle 24**

Mezzi paccheri pasta with red mullet, fennels and potatoes sauce, capers powder. Raisin and almonds

**Ravioli scamorza e melanzane con salsa di pomodoro, rucola e scaglie di Grana Padano 22**

Ravioli stuffed with scamorza cheese and aubergines, with tomato sauce, rocket salad and Grana Padano flakes

**Fettuccine cacio e pepe con fonduta di formaggi misti e carciofi fritti 21**

Fettuccine pasta with mix cheeses fondue and fried artichokes

**Cavatelli al ragù di cervo con salsa di stracotto e mirtilli selvatici 24**

Cavatelli pasta with venison ragout with stew sauce and wild blueberries

## Secondi

**Variazione di Abbacchio: Costoletta alla milanese, terrina al BBQ al sentore di ginepro, pancake di patate e carotine, carciofo arrosto e salsa Perigourdine 28**

Abbacchio (Lamb meat) pan fired, BBQ lamb casserole with juniper flavours, potato and carrots pancake, roasted artichoke and Perigourdine sauce

**Lomo di black cod: Trancio di baccalà di black cod in crosta di cereali su zoccoletto di patate e zuppetta di lenticchie di Castelluccio di Norcia 26**

Black cod lomo: Slice of black cod baccalà in cereal crust potatoes and little lentil soup

**“Il nostro vitello tonnato” Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata su fondente di patate allo zafferano 26**

“Our Veal with tuna sauce” Low-temperature cooking veal cheek with tuna sauce on saffron potatoes

**Il nostro burger dalla terra: Medaglione di patate e legumi con verdure in diverse cotture e consistenze 22**

Vegan Burger: potatoes and legumes medallion with vegetables in different way

**Vitello alla valdostana: controfiletto di vitello in panatura croccante in manto di prosciutto cotto di Arnad e fontina DOP con patatine fritte 24**

Valdostain Veal: sirloin of veal in crunchy breading with ham from Arnad, fontina cheese and fried potatoes

## Dolci

**Brownie al cioccolato: scrigno al cioccolato con brownie al cacao, gelato fiordilatte di pezzata rossa valdostana, caramello mou demi sel, salsa al cioccolato e baileys 11**

Chocolate brownie: chocolate chest with cacao brownie, valdostain milk ice cream, caramel mou demi sel, chocolate sauce and baileys

**La nostra Creme Brulèe alla vaniglia con zuppetta di frutti di bosco, crumble alle mandorle e zucchero a velo 10**

Our Vanilla Creme Brulèe with mix berries soup, almond crumble and icing sugar

**Cassata alla ricotta con frutta candita, salsa al mandarino, mandorle, pistacchi, frutti rossi e cumble alla vaniglia del Madagascar 11**

Ricotta cheese cassata with candied fruit, tangerine sauce, almonds, pistachio, red fruits and vanilla crumble

**Creoso ai 3 cioccolati: ganache al cioccolato al latte e caramello in crosta croccante alle mandorle e mousse al gianduja 10**

Creamy with 3 chocolate: milk and caramel chocolate ganache in crunchy almond crust and gianduja mousse

**Vegan fruit: variazione di frutta fresca con riduzioni alla frutta, frutta candita e crumble croccante vegano 10**

Vegan Fruit: fresh fruit with candied fruit and vegan crunchy crumble

I nostri prodotti freschi vengono sottoposti all'abbattimento rapido di temperatura  
in negativo per garantire la qualità e la sicurezza;

To protect the customer our fresh products are subjected rapid negative temperature  
reduction to ensure quality and safety;

Nos produits frais sont soumis à une baisse rapide de température dans le négatif.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano  
allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

The information concerning substances or products that may cause allergic reactions  
can be asked to the staff,

Les informations sur la présence de matières ou produits qui provoquent allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service;

La pasta fatta in casa è abbattuta all'origine;

Homemade pasta is subjected rapid negative temperature reduction to ensure

Les pâtes sont faites maison et abattues à l'origine;

~~\*\*\*\*~~In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto surgelato

~~\*\*\*\*~~In the absence of fresh products, frozen products will be used

~~\*\*\*\*~~En l'absence du produit frais on utilisera le produit surgelé