

* "I NUOVI CLASSICI"

Stuzzichini

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Carpaccio di polpo di Porto Santo Spirito (BA)
e animelle sott'olio alle bacche di sambuco

Melanzana fondente al burro d'arachidi,
sfoglia croccante e pomodorini

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Maialino da latte croccante,
sale grosso, tamarindo e pinzimonio

Mascherpa d'Alpe, genziana e marasche

Polenta, burro, salvia e castagna croccante

Piccola pasticceria

€ 120,00
tre vini in abbinamento
€ 40,00

* "NATURALMENTE"

Stuzzichini

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Melanzana fondente al burro d'arachidi,
sfoglia croccante e pomodorini

Purè di patate "camouflage",
salsa verde, mostarda di pesche
e ragù di carciofi alla brace

Testaroli di Pontremoli (MS)
al pecorino e basilico, pesto di olive di Riviera e cedro

Radicchietti di campo in tempura,
air-caprino, salsa carbonara

Mascherpa d'Alpe, genziana e marasche

Margherita soufflé al limone e caffè

Piccola pasticceria

€ 110,00
tre vini in abbinamento
€ 40,00

*Antipasti

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 45

Insalata del buongustaio:
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 32

Patata gialla alla forchetta, uovo de "Le Selvagge" e caviale
€ 65

Prosciutto di montagna "48 mesi",
coppa e salame, pane croccante
e pappa al pomodoro,
accughe Riserva e peperoni rossi alla brace,
i nostri sott'olio e sott'aceto
€ 45

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro, capasanta e ostrica "Gillardeau"
€ 55

Radicchietti di campo in tempura,
air-caprino, salsa carbonara
€ 32

**Purè di patate di montagna
con uovo affogato e tartufo bianco**
€ 75

*Primi Piatti

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 35

Minestra di pasta, anguilla alla brace e mandorla
€ 35

Benfatti di verze e costine e di marasche,
il suo brodo e bacche di sambuco
€ 35

Spaghettoni con rossetti crudi,
carcadè e limone
€ 35

**Tagliolini di grano "Senatore Cappelli"
al tartufo bianco**
€ 75

*Pesci e Crostacei

Sogliola alla nocciola,
con telline, pere e borettane ripiene
€ 50

Fritto di mare (min. 2 persone)
cad. € 50

Astice ripassato alla brace,
servito con cocktail di astice,
insalata russa con le chele
€ 58

*Carni, Pollame e Frattaglie

Cervo fresco delle Alpi Pennine,
Bloody Mary e sedano selvatico,
bignè con la sua tartare
€ 48

Cervella alla fiorentina
€ 45

Maialino da latte croccante,
sale grosso, tamarindo e pinzimonio
€ 48

Piccione con la pelle, alla vaniglia,
due salse, e il ragù dei suoi fegatini
con crauti marinati
(per 2 persone)
cad. € 55

**Polenta pasticciata con formaggi di montagna,
funghi porcini e tartufo bianco**
€ 75

*Formaggi

Selezione di formaggi e confettura (6 pezzi)
€ 25

Selezione di formaggi e confettura (4 pezzi)
€ 18

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:

Macvin du Jura-Château D'Arlay
(vino fortificato con la grappa)
€ 15

a parte la Carta dei Dolci

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

E' RICHIESTA UNA ORDINAZIONE MINIMA DI 2 PORTATE
SCELTE TRA ANTIPASTI, PRIMI PIATTI E SECONDI PIATTI

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA

EVENTUALI ALLERGIE

A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con *asterisco,
contengono uno o più allergeni)

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -40°

Acqua
(bottiglia da lt. 0,750)
€ 4

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7