

ANTIPASTI

Zuppa di farro, ceci, castagne e zafferano
con salmerino scottato, emulsione all'aceto balsamico
e polvere di rosmarino

12 €

Sushi di pesce di fiume
(salmerino, trota salmonata e persico)
con salsa all'aglio nero, composta al melograno, pesto di basilico
e foglie di radicchio e lattuga saltata alla soja

14 €

Tuorlo marinato allo zafferano
su vellutata di sedano rapa, composta di pere, mousse di Robiola,
radicchio in agrodolce e cioccolato temperato

14 €

Insalatina di petto d'anatra
(leggermente scottata)
con insalatina di rucola, mele, noci
ed emulsione di aceto balsamico e miele nostrano

16 €

PRIMI

Cacio e Pepe - Spaghettono monograno "Felicetti"

con Pecorino e Trentingrana,

12 €

Tagliatelle al cacao

con ragù misto di selvaggina, polvere di rosmarino e liquirizia

14 €

Maltagliati integrali

con zuppa di fagioli rossi, pasta di lucanica e puzzone di Moena

14 €

Tortelli di zucca

con terra di caffè, aria al melograno, veli di carne salada

e scaglie di Trentingrana

16 €

Spaghettono monograno "Felicetti" alla carbonara di gambero

con tartare di anatra e gambero di fiume marinato al corallo

di gambero rosso di Mazara

20 €

SECONDI

Melanzana alla Parmigiana

stracciatella e basilico

14 €

Trota salmonata in crosta di pane speziato

con composta al peperoncino, maionese all'aglio nero, cicoria e zucca

16 €

Salmerino scattato

su insalatina di fagioli bianchi, uva, mela Golden,

noci e melograno e composta di cipolle rosse di Tropea

16 €

Pancia di maialino a bassa temperatura glassata alla birra

composta di prugne e vino rosso, catalogna e patate allo zafferano

18 €

Filetto di cervo

composta ai frutti di bosco e panna acida

22 €

DOLCI

Tarte Tatin

con crema inglese alla vaniglia

6 €

Tiramisù del bosco

savoiaro, confettura di frutti di bosco e piccoli frutti freschi

6 €

Mousse di ricotta nostrana e yogurt

con crema di zucca, crumble salato e nocciole tostate

8 €

Selezione di formaggi

con confetture fatte in casa e miele nostrano

10 €

15 €

20 €