

Benvenuto dalla cucina

Croccante al pistacchio e salame rosa

Danubio ai ciccioli campagnoli

Crostatina di piselli e pancetta

Può sembrare un peperoncino...

Pan brioche tostato, speck d'anatra e rabarbaro

Antipasti

Crudo di Fassona, tuorlo marinato, asparagi e tartufo nero

Carciofo ripieno cotto alla brace, provola e patate

Primo Piatto

Raviolone al ragù d'agnello, fave e pecorino

Secondo Piatto

Faraona, il suo ristretto, cima di rapa e castelmagno

Dessert

Ricotta, pera e miele

Coccole finali

Euro 130,00 per persona bevande escluse

Il nostro sommelier propone:

Degustazione di 3 calici € 55,00

In alternativa alla degustazione, potrà esplorare le etichette disponibili comodamente al tavolo

