


La nostra carta

Antipasti

La Fassona si fa in tre	22
Piccione, nocciole, animelle, caffè	22
Bleu II*	25
Triglia, cavolfiore, caviale, arancia	22
Salmone dry, paprika affumicata, riso venere croccante, soffice di finocchi	21
Variazione vegetariana	20

Primi piatti

Che pizza di risotto	23
Ravioli di acqua di vongole, crema di mandorle, plancton marino*	25
Risotto al crescione di ruscello, lumache, limone candito, chiodi di garofano	23
Agnolotti con ripieno liquido di ricotta affumicata, glassa di cipolle rosse, maialino iberico*	24
Spaghetti glassati agli champignon, astice, sedano rapa, noci di Macadamia*	25
Gnocchi morbidi di zucca, burro, tartufo nero 	25

Con questo piatto supporti Ristoranti contro la Fame. Dal 16 Ottobre al 31 Dicembre il nostro ristorante donerà 2 euro ad Azione contro la Fame, per regalare la gioia del cibo ad un bambino malnutrito. Grazie!

Secondi piatti

Trancio di ricciola in crosta di pistacchi, pompelmo rosa, crudità vegetali*	30
Seppie, salsa cacciucco, hummus, olive, chorizo*	29
Rombo e BBQ	30
Anatra, cassoeula, gin	29
Due tagli d'agnello dei Pirenei, carciofi, aglio nero	30
Filetto di Fassona in crosta di pane, tartufo nero, radicchio tardivo, salsa al pecorino	30

*In ottemperanza alle normative vigenti e per garantire le migliori caratteristiche organolettiche e la loro salubrità, questi alimenti vengono abbattuti in negativo o acquistati surgelati all'origine. Per informazioni sugli ingredienti presenti nei nostri piatti, nel pane e negli stuzzichini - che potrebbero causare allergie - invitiamo a richiedere l'apposita carta al personale di sala. Durante la preparazione dei piatti non possiamo del tutto escludere il contatto di ingredienti con eventuali allergeni. A vostra maggiore tutela vi preghiamo di avvisarci in caso di gravi allergie.

I nostri percorsi

Variazioni

Quattro piatti pop reinterpretati | 55

Con abbinamento vini | 70

Lingua in salsa verde

Cubo di vitello, salsa verde, pak choi, zenzero bruciato

Pasta ai quattro formaggi*

Raviolo con ripieno liquido di ricotta, formaggi disidratati

Fish & Chips*

Pintxos di baccalà in tempura, airbag di patata, maionese alle erbe

Cheesecake

Sfera di formaggio e yogurt, frutti rossi, crumble di biscotto

Classici

Viaggio di cinque portate nella nostra storia | 65

Con abbinamento vini | 90

I rossoneri scendono in campo!

Spaghetti alla chitarra con granchio, castagne, cipollotti, pesto di erbe

Tonno orientale*

Filetto di Fassona in crosta di pane, tartufo nero, radicchio tardivo, salsa al pecorino

Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango

Mano Libera

Fra tradizione e innovazione secondo la creatività del nostro Chef.

Percorso da cinque portate | 70

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

Con abbinamento vini | 95

Percorso da otto portate | 90

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

Con abbinamento vini | 120

I nostri percorsi sono pensati esclusivamente per l'intero tavolo.

*In ottemperanza alle normative vigenti e per garantire le migliori caratteristiche organolettiche e la loro salubrità, questi alimenti vengono abbattuti in negativo o acquistati surgelati all'origine. Per informazioni sugli ingredienti presenti nei nostri piatti, nel pane e negli stuzzichini - che potrebbero causare allergie - invitiamo a richiedere l'apposita carta al personale di sala. Durante la preparazione dei piatti non possiamo del tutto escludere il contatto di ingredienti con eventuali allergeni. A vostra maggiore tutela vi preghiamo di avvisarci in caso di gravi allergie.

Formaggi e dessert

Formaggi

Piccola degustazione di 4 tipologie	8
Degustazione completa di 8 tipologie	15

Dessert

100% Frutta! ...5 esplosioni liquide	14
Cioccolato soffiato, ananas marinato, gelato cocco e rum	14
Cupola cremosa ai tre cioccolati, oro, mango	14
Da Nord a Sud	14
Autunno	14

Liquori

Il nostro liquore di limoni	5
Il nostro liquore di liquirizia	5