



Bistrot

- Menù Autunno -

ANTIPASTI

- Lingua al verde: lingua CBT, spuma di aglio, clorofilla di prezzemolo e briciole di alici 15,00 €
- Tartare di agnellona Lacaune con sale affumicato, mousse di tomino e perle di balsamico 15,00 €
- Baccalà mantecato, carciofo croccante, crema di patate e tapenade di olive con cialda di Gran Gessato d'Ayas 16,00 €
- Cheese cake vegetariana: mousse di tomino di pecora, crema di broccoli, crumble di parmigiano e porri fritti 13,00 €

PRIMI PIATTI

- Riso carnaroli by Bagnod mantecato alla zucca, battuta di fassone e polvere di nocciole 14,00 €
- Ravioli di trota e stracchino con le sue uova e brodo ai funghi di bosco 14,00 €
- Gnocchi di ricotta di pecora, burro ai funghi porcini e spuma di robiola 14,00 €
- Bottoni di pasta fresca alla trippa in umido, crema di cacio ricotta e pepe di Java 14,00 €

SECONDI PIATTI

- Guancia di vitello con crema di sedano rapa alla vaniglia e mele al rosmarino 16,00 €
- Tataki crudo e cotto di coregone, crema di zucca e zenzero 20,00 €
- Lumache, crema di mais, maionese all'aglio, croccante al carbone vegetale e lardo 20,00 €
- Filetto di Fassone, spaghetti di cavolo rosso agro, salsa alle mandorle e fichi secchi 22,00 €

DOLCI

- Crema di castagne al miele, semifreddo ai lychees, gruè al cacao e confettura di cachi 8,00 €
- Semifreddo cantucci e passito 8,00 €
- Gelato alla vaniglia, zuppetta di mango e pepe rosa, croccante alla nocciola e cioccolato bianco 8,00 €
- Cream caramel alla nocciola e fave tonca 8,00 €

COPERTO 2,00 €

CBT: cottura a bassa temperatura

N.B.: in caso di intolleranze o allergie avvertire il personale di sala preventivamente, grazie.