



ANTIPASTI

Tartare di fassona piemontese, robiola, nocciola e chips di patate
€ 18,00

Trota marinata, cavolo viola, yogurt e cialda di riso
€ 19,00

Vitello tonnato con la sua salsa all'antico Piemonte
€ 19,00

*Uovo barzotto, funghi porcini, terra di zafferano e grana, olio al
prezzemolo*
€ 18,00

PRIMI

*Risotto Carnaroli dell'azienda agricola Bagnod, passito, mela, trota bianca
fumé e le sue uova*
€ 22,00

Tagliolino alle castagne, fontina, salsiccia e tartufo
€ 24,00

Gnocchi di ricotta e zucca, blue di pecora e nocciole
€ 20,00

*Maccheroncino di pasta fresca, ragù di agnello e funghi, ricotta
stagionata di pecora*
€ 22,00



SECONDI

Guancia di vitello c.b.t., il suo ristretto, pastinaca e spinacino

€ 23,00

Fritto di lago, maionese di peperone, verdure croccanti

€ 24,00

Sottofiletto di Fassona Piemontese alla griglia, patate novelle e fonduta della nostra toma "la gustosa"

€ 23,00

Costolette d'agnello "lacaune" alle erbe, fondo all'anice stellato e verza piastrata

€ 24,00

Tagliere dei nostri formaggi

5 tipi € 15,00 7 tipi € 20,00

DOLCI

Crème brulée alla fava tonka, mele e menta

€ 10,00

Tarte tatin, gelato allo zabaione e paste di meliga

€ 10,00

Mousse di panna cotta al latte di pecora e mandorle, doppia consistenza di cachi, meringa al lime

€ 10,00

Semifreddo alla banana, cioccolato e nocciole pralinate

€ 10,00



MENU' DEGUSTAZIONE CARNE

*Tartare di Fassone piemontese, robiola, nocciola
chips di patate*

“San Genuario” Erbaluce di Caluso Docg 2020

Tagliolino alle castagne, fontina, salsiccia e tartufo
“San Martino” Vino Bianco Macerato

*Sottofiletto di Fassone piemontese alla griglia, patate novelle
e fonduta della nostra toma “la gustosa”*
Carema Doc 2019

Semifreddo alla banana, cioccolato e nocciole pralinate
“Ardorem” Erbaluce di Caluso Docg Passito 2013

€ 85 - vini inclusi



MENU' DEGUSTAZIONE PESCE

Trota marinata, cavolo viola, yogurt e cialda di riso

“Redentum” Erbaluce di Caluso Docg Metodo Classico 2018

*Risotto Carnaroli dell'azienda agricola Bagnod
passito, mela, trota bianca fumè e uova*

“San Michele” Erbaluce di Caluso Docg 2021

Fritto di lago, maionese di peperone, verdure croccanti

“Francigeno Rosé” Spumante Martinotti Rosato

*Mousse di panna cotta al latte di pecora e mandorle, doppia consistenza
di cachi, meringa al lime*

“Ardorem” Erbaluce di Caluso Docg Passito 2013

€ 90 - vini inclusi