



Menu

Tra tradizione e innovazione

Pane, lardo, miele: gelato* al pane nero, lardo affumicato cotto a bassa temperatura, salsa miele e senape

Pain, lard, miel: glace au pain noir, lard fumé cuit à basse température, sauce au miel et moutarde

Bread, lard, honey: black bread ice cream, smoked lard cooked at low temperature, honey and mustard sauce

Raviolo* "Vapelenentse": raviolo di segale farcito di verza, brodo vegetale e cialda di Fontina 12 mesi

Raviolo* "Vapelenentse" : raviole de seigle farci au chou, bouillon de légumes et gaufre de Fontina 12 mois

Raviolo* "Vapelenentse": rye raviolo stuffed with cabbage, vegetable broth and Fontina wafer 12 months

Tataki di carbonade* di manzo e la sua salsa, polentina grigliata

Carbonade de bœuf* tataki et sa sauce, polenta grille

Beef carbonade* tataki and its sauce, grilled polenta

Crema di Cogne, "fiocca" alla grappa e tegole della tradizione

Crème de Cogne, "fiocca" avec grappa et biscuit "tegole" traditionnels

Cream of Cogne, "fiocca" with grappa and traditional "tegole" biscuits

42,00 per persona