



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 di cioccolato gianduia e mandorle, "fiocca" alla grappa e tegole della tradizione

Millefeuille avec crème classique et crème de noisettes du Piémont, crème fouettée et fève de Tonka

Millefeuille with classic and round Piedmont hazelnut custard, whipped cream and Tonka bean

42,00 per persona