



## 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

**Mont Blanc, mousse di marroni, meringa, cioccolato, salsa con il frutto della passione e panna  
montata**

Mont Blanc, mousse de châtaigne, meringue, chocolat, sauce aux fruits de la passion et crème fouettée

Mont Blanc, chestnut mousse, meringue, chocolate, passion fruit sauce and whipped cream

**42,00 per persona**