

GIUSTO PER COMINCIARE

Rape, zenzero ed arancia . . .

Trota salmonata del Trentino con il suo fumè,
puntarelle ed olio piccante . .

Animelle, caffè, zafferano e cime di rapa . .

Anguilla, topinambur ed agrumi . .

CARBOIDRATI, CHE PASSIONE

Gnocchi di castagne, erborinato e frutto della
passione . . .

Plin di maialino da latte con fonduta di Casera
della Valtellina

Tagliolini all'uovo in ramen vegetale con ragù
di carota, radicchio tardivo fermentato e uovo
63° . .

Risotto ai due Franciacorta con battuto di
gamberi rossi di Mazara e lime (minimo per
due) . . .

SECONDI MA NON TROPPO

Carciofo all'beccafico . . .

Fracosta di Fassona, gin, ginepro, mela verde
e purè di patate alla francese . .

Piovra oceanica alla mediterranea . .

Pesce siluro alla brace, zucca, masala, rum e
zenzero . .

MENU' ALLA CARTA

(minimo due piatti, dolci esclusi)

- 2 piatti a scelta 55
- 3 piatti a scelta 75

CARTA BIANCA ALLO CHEF

Fatevi sorprendere da un menù degustazione a sorpresa creato secondo il vostro gusto dai nostri cuochi.

- 4 portate 60
- 5 portate 70
- 6 portate 80

In tutte le formule ed i menù sono inclusi servizio e coperto ed escluse le bevande.

PERCORSO DEGUSTAZIONE VINI

- 3 calici 24
- 4 calici 32
- 5 calici 40
- 6 calici 48

Senza lattosio . Vegetariano .

Senza glutine . Abbattuto A/O .

Acqua Lauretana - 75 cl 4

Caffè Agust - Pura Vita 100% Arabica Equador 3