

∞ **Novità da Non Perdere** ∞
Do Not Miss These New Idea

* Salmone marinato agli agrumi, arancia viva e melograno su letto di misticanza Marinated salmon in citrus fruit, orange and pomegranate on mixture of salads	14
* Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo delle nostre valli Homemade tagliatelle Italian noodles with red deer ragout from our valley	22
* Costolette di agnello in crosta, patate Milfeige e la nostra maionese Lamb chops in crust, Milfeige potatoes and our mayonnaise	26
Strudel di mele del nostro Chef Patissiere e salsa delicata alla vaniglia Apple strudel according our Chef Patissiere and light vanilla sauce	8

Un Buon Inizio – A Good Start
∞ **Gli Antipasti - Appetizers** ∞

* Cestino di pasta fillo, baccalà mantecato, capperi fritti e salsa Teriyaki Phyllo pastry basket, salted cod, fried capers and Teriyaki sauce	16
Tagliere di salumi della nostra regione con insalata russa di nostra produzione e verdure in carpione Selection of cheeses and cold cuts from our region with homemade Russian salad and sweet and sour vegetables	22
Tartare di fassone con cipolla caramellata e verdure croccanti Beef tartare with caramelized onion and crispy vegetable	16

**Alcuni prodotti di difficile reperibilità possono essere congelati o da noi abbattuti a -25°C per garantire la qualità degli stessi.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.*

**Some ingredients can be frozen in order to guarantee the best quality of that item. For the information regarding the presence of ingredients or food products, which could be, provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.
For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant the relevant documentation.*

Stefan Nistor Chef

Il Primo Amore – First Love
∞ **I Primi Piatti – First courses** ∞

Risotto alla “Van Gogh” con infusione di Butterfly Pea e fonduta al Bleu d’Aoste Risotto in “Van Gogh” style with Butterfly Pea and Bleu d’Aoste cheese	20
* Gnocchi di patate con calamari e guanciaie su vellutata di piselli Potato dumplings with squid and cheek on pea velouté	18
* Spaghettoni ai mirtilli, crema di pistacchio e fonduta di zafferano Blueberry spaghettoni, pistachio and saffron fondue	18

Secondo Noi – According To us
∞ **I Secondi Piatti – Second Courses** ∞

* Salmone in crosta di pistacchio con spuma di zucchine e chips di patate Salmon in pistachio crust with courgette mousse and potato chips	24
* Tagliata di cervo con crostino di polenta e patate dorate al forno Cut of red deer with polenta crouton and baked potatoes	28
* Guancia di vitello con purea soffice di patate viola Veal cheek with soft violet potato purée	28

Dolci Ricordi – Sweet Memories
∞ **Dessert** ∞

Tortino al cioccolato dal cuore morbido e caldo Chocolate pie with soft and hot heart	8
Tiramisù del Locandiere Innkeeper Tiramisù dessert	8
Salame di cioccolato e nocciole con salsa al cioccolato bianco Chocolate and hazelnut “salami” with white chocolate sauce	8

Alexandra Oana Maitre