



MENU

ALLA CARTA

Asparagi bianchi in bianco 20€

Lumache, tarassaco e salsa ravigote 24€

Ravioli all'olio del Garda, rapanelli in agro e acqua di cipolla allo zafferano 26€

Spaghettono al burro affumicato, pepe verde e liquirizia 22€

Salmerino alpino, rose e asparagi verdi30€

Vacca vecchia, aglio orsino, crescione e bruscandoli30€

Latte e miele12€



IN DEGUSTAZIONE

Percorso in quattro passaggi 70€

Primizie primaverili all'occhio di bue
Ravioli all'olio del Garda, rapanelli in agro e acqua di cipolla allo zafferano
Salmerino alpino, rose e asparagi verdi
Latte e miele

Percorso in sei passaggi 90€

Asparagi bianchi in bianco
Lumache, tarassaco e salsa ravigote
Spaghettono al burro affumicato, pepe verde e liquirizia
Anguilla alla brace, fave e piselli alla vaniglia
Vacca vecchia, aglio orsino, crescione e bruscandoli
Cioccolato fondente, menta e the nero affumicato

*I percorsi degustazione si intendono obbligatori per l'intero tavolo.
Non è inoltre possibile la scelta alla carta per i tavoli che superano i quattro commensali*



Coperto e pane fatto in casa	5.00
Acqua	4.00
Caffè espresso	3.00
Bibite Niasca Portofino	6.00
Succhi Alain Milliat	6.00

COCKTAIL

Americano Chinati Vergano	8.00
Gin Tonic	12.00

AMARI

Amara, da arance rosse siciliane	5.00
Limoncello di Sorrento	5.00
Amaro Dilei	6.00
China Clementi	6.00

DISTILLATI

Distillato di sorbo, Capovilla	15.00
Distillato di mele cogue, Capovilla	12.00
Distillato di Pesche Saturno, Capovilla	12.00
Chartreuse verde	10.00
Highland Park 12 Whisky	10.00
HAMPDEN Jamaican Rum 8 anni	10.00
Rum Gran Reserva 1888 Brugal	10.00

GRAPPE

Grappa 18Lune, Marzadro	8.00
Grappa di Bassano, Capovilla	10.00
Grappa al tabacco, Capovilla	15.00
Grappa di moscato, Casimiro	10.00
Grappa di Kerner, Zu Plun	10.00
Grappa di Pinot Nero, Zu Plun	10.00
Grappa di Riesling, Zu Plun	10.00

Per garantirne qualità e sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. Il trattamento di bonifica preventiva è conforme alle prescrizioni (Reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

Il personale è a disposizione per fornire informazioni in merito a natura e origine degli alimenti serviti, nonché per esporre il libro degli allergeni.