



## MENU

### ALLA CARTA

Primizie primaverili all'occhio di bue ..... 20€  
Lumache, erbe amare e salsa ravigote ..... 24€

Ravioli all'olio del Garda, rapanelli in agro e acqua di cipolla allo zafferano .... 26€  
Risotto alle spezie, levistico e lardo di montagna ..... 24€

Salmerino alpino, alloro e cipolla .....30€  
Manzo, funghi porcini e lattuga di mare .....35€

Latte e miele .....12€  
Cioccolato fondente, menta e the nero affumicato .....12€



## MENU DEGUSTAZIONE

**Percorso in quattro passaggi ..... 70€**

**Percorso in sei passaggi ..... 90€**

*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 .....	6.00
Limoncello di Sorrento .....	6.00
Amaro Dilei .....	7.00
China Clementi .....	7.00

#### 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

K24 Grappa Riserva Barrique, distilleria Bertagnolli.....	8.00€
Classica Oro, grappa trentina invecchiata, Francesco Poli.....	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.*