



Menù

CAPITOLO I : L'INIZIO

Eleganza cruda

Battuta di fassona, peperone rosso ,acciuga e gessato

Steak tartare, red pepper, anchovy and gessato

Tartare de bœuf Fassona, poivron rouge, anchois et gessato

19

Salmonata in barrique

Tartare di trota, ricotta, gel di grappa e mandorle

Tartare de truite, ricotta, gelée de grappa et amandes

Trout tartare, ricotta, grappa gel and almonds

20

Antipasto del Benedettino

Tonnato, russa, lingua

Tonnato, russian salad, tongue

Tonnato, salade russe, langue

22

Uovo Erborinato

Uovo impanato, bon bleu, asparagi

Breaded egg, bon bleu, asparagus

Œuf pané, bon bleu, asperges

18





CAPITOLO II: IL VIAGGIO CONTINUA...

Armonia di lago e vigna

*Carnaroli affumicato al legno di rovere by Bagnod, mela, passito,
trota bianca fumé e le sue uova*

*Oak-smoked Carnaroli rice by Bagnod, apple, passito wine,
smoked whitetrout and its eggs*

*Carnaroli fumé au bois de chêne par Bagnod, pomme, passito,
truite blanche fumée et ses œufs*

- minimo 2 persone - 24

Velluto d'autunno

Zucca, Bon Blue, crostino, rosmarino

Pumpkin, Bon Blue, croutons, rosemary

Potiron, Bon Blue, crostino, romarin

16

Gnocchi in vigna

*Gnocchi di ricotta e vinacce, crema di piselli,
limone e pancetta croccante*

*Ricotta and grape marc gnocchi, pea cream,
lemon and crispy bacon*

*Gnocchi à la ricotta et au marc de raisin, crème de petits pois,
citron et lard croustillant*

22

Pascolo e agrume

Pappardelle, ragù d'agnello, limone fermentato

Pappardelle, lamb ragù, fermented lemon

Pappardelles, sauce à l'agneau, citron fermenté

20





CAPITOLO III: L'APICE DEL GUSTO...

Nel Carema

Guancia di vitello CBT, cavolo, patata dolce

CBT vealcheek, cabbage, sweet potato

Joue de veau CBT, chou, patate douce

23

Salmonà

Trota salmonata, beurre blanc al lemongrass, spinacino

Salmon trout, lemongrass beurreblanc, babyspinach

Truite saumonée, beurre blanc au citronnelle, épinards

22

Griglia

Sottofiletto di Fassona, patate, Gustosa, tartufo

Fassona sirloin, potatoes, Gustosa, truffe

Aloyau de Fassona, pommes de terre, Gustosa, truffe

25

Filetto di Fassona, patate, Gustosa, tartufo

Fassona fillet, potatoes, Gustosa, truffe

Filet de Fassona, pommes de terre, Gustosa, truffe

30

Tenerezza in rosso

Capocollo di suino, amarene e indivia belga

Pork, black cherries and Belgian endive

Porc, cerises noires et endives belges


20

Tagliere d'alpeggio

5 tipologie 15 - 7 tipologie 20

5 types 15 - 7 types 20

5 types 15 - 7 types 20





CAPITOLO IV: LA CONCLUSIONE FELICE

Dolce Piemonte

Semolino, Yogurt, Cioccolato
Semolina, Yogurt, Chokolade
Semoule, Yagourt, Chocolat

10

Panna Ubriaca

Panna cotta, Nebbiolo, Melagrana, Mais
Panna cotta, Nebbiolo, Pomegranate, Corn
Panna cotta, Nebbiolo, Granade, Mais

10

Cannolo d'Alpeggio

Cannolo, Ricotta, Ananas, Caramello salato
Ricotta, Pinapple, Salted Caramel
Ricotta, Ananas, Caramel selé

10

Pera Inglese

Tortino alle pere, Meringa e Crema inglese
Pear tart, Meringue, Custard
Tarte aux poires, Meringue, crème anglaise

10

