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

in alternativa disponibile anche al naturale
alternatively available also in natural
en alternative également disponible au naturel
15

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
in alternativa disponibile solo vitello tonnato
alternatively only tuna veal available
en alternative disponible uniquement veau tonnato
17

Uovo Erborinato

Uovo impanato, bon bleu, polvere di lime e capperi
Breaded egg, bon bleu, lime and capers
Œuf pané, bon bleu, citron vert et câpres
18
in alternativa con tartufo nero fresco
alternatively with fresh black truffle
en alternative avec de la truffe noire fraîche
25

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 byBagnod, 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

in alternativa risotto essicato al legno di rovere,Piroga,burro d'alpeggio e formaggio

alternatively dried risotto with oak wood,Piroga, mountain butter and cheese

alternativement risotto séché au bois de chêne, Piroga, beurre de pâturage et fromage

22

Tra orto e pasta fresca

Fagottini ripieni di melanzane, pomodoro, ricotta stagionata

Fagottini pasta filled with aubergine, tomato and mature ricotta

Fagottini pasta farcis aux aubergines, à la tomate et à la ricotta affinée

20

Gnocchi in vigna

Gnocchi di ricotta e vinacce, burro nocciola, neige e boudin

Ricotta and grape marc gnocchi,brown butter, neige and boudin

Gnocchi à la ricotta et au marc de raisin, noisetier, neige et boudin

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...

Lacaune

Costolette d'agnello lacaune, panku, pak choi, peperone agrodolce
Lacaune lamb chops, panku, pak choi, sweet-and-sour bell peppers
Côtelettes d'agneau de Lacaune, panku, pak choï, poivrons aigre-doux
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, spinaci,radicchio caramellato
Fassona sirloin, potatoes, spinach,caramelized radicchio
Aloyau de Fassona, pommes de terre, épinards, radis caramélisés
25
Filetto di Fassona, patate,spinaci,radicchio caramellato
Fassona fillet, potatoes, spinach,caramelized radicchio
Filet de Fassona, pommes de terre, épinards, radis caramélisés
30

Lenta cottura

Guancia CBT ,il suo fondo,scarola ripiena
CBT cheek,its bottom, stuffed escarole
Joue CBT, son fond, scarole remplie
25

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

Illusione di tiramisù

Savoiardo, mascarpone, caffè, cacao
Savoiardo, mascarpone, coffee, cocoa
Savoiardo, mascarpone, café, cacao

10

Tarte Tatin

Tarte Tatin con gelato di nostra produzione
Tarte Tatin with ice cream made by us
Tarte Tatin avec glace de notre production

10

Veli croccanti

Cialda dorata, crema pasticcera, uva nera
Golden wafer, custard, black grape
Gaufrette dorée, crème pâtissière, raisin noir

10

Una ricotta dolce

Ricotta, mango, lime
Ricotta, mango, lime
Ricotta, mangue, citron vert

10