MENU' DEGUSTAZIONE CARNE

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

“San Genuario” Erbaluce di Caluso Docg 2020

Pascolo e agrume

Pappardelle, ragù d’agnello, limone fermentato

Pappardelle, lamb ragù, fermented lemon

Pappardelles, sauce à l'agneau, citron fermenté

“Piroga del Monastero” Erbaluce di Caluso Docg 2022 in anfora

Griglia

Sottofiletto di Fassona, patate, spinaci,radicchio caramellato

Fassona sirloin, potatoes, spinach,caramelized radicchio

Aloyau de Fassona, pommes de terre,épinards, radis caramélisés

Carema Doc 2020

Illusione di tiramisù

Savoiardo, mascarpone, caffè, cacao

Savoiardo, mascarpone, coffee, cocoa

Savoiardo, mascarpone, café, cacao

“Ardorem” Erbaluce di Caluso Docg Passito 2020

90 € - vini inclusi

90 € - wines included

90 € - vins compris

MENU' DEGUSTAZIONE PESCE

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

"San Michele" Erbaluce di Caluso Docg 2022

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 -

"Redentum" Erbaluce di Caluso Docg, Metodo Classico 2018

Salmonà

Trota salmonata, beurre blanc al lemongrass, spinacino

Salmon trout, lemongrass beurreblanc, babyspinach

Truite saumonée, beurre blanc au citronnelle, épinards

"Rosé" vino rosato

Veli croccanti

Cialda dorata, crema pasticcera, uva nera

Golden wafer, custard, black grape

Gaufrette dorée, crème pâtissière, raisin noir

"Ardorem" Erbaluce di Caluso Docg Passito 2020

95 € - vini inclusi

95 € - wines included

95 € - vins compris