

A LA CARTE



ANTIPASTI

Calamaro, animelle e anacardi *
Pollo "ficatum" pochè, cavolfiore
e gelsomino
Lumache, baccalà e patate
100% zucca

PRIMI

Raviolo, zucca, formaggio Castelmagno
e pera
Risotto al limone, burrata e liquirizia *
Zuppa di funghi e tartufo
Cartellata, luccio, patata affumicata,
capperi e olive*
Soqqadro, capriolo, cavoletti e tartufo

SECONDI

Fagiano, castagna e zucca
Anguilla e barbabietola
Ricciola, Franciacorta e porro
Cavolfiore e nocciola
Porro e mandorla

DOLCI

Bombolone, zucca e zabaione
Pane e cioccolato
Mais, mais e mais

STARTERS

Squid, sweetbreads and cashews *
'Ficatum' chicken pochè, cauliflower
and jasmine
Snails, cod and potatoes
100% pumpkin

FIRST COURSES

Raviolo, pumpkin, Castelmagno cheese
and pear
Lemon, burrata and liquorice risotto *
Mushroom and truffle soup
Cartellata noodles, pike, smoked potato,
capers and olives *
Soqqadro pasta, roe deer, sprouts
and truffle

MAIN COURSES

Pheasant, chestnut and pumpkin
Eel and beet
Amberjack, Franciacorta and leek
Cauliflower and hazelnut
Leek and almond

DESSERT

Bombolone, pumpkin and eggnog
Bread and chocolate
Corn, corn and corn

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

ME morie - Con i ricordi del passato si costruiscono le basi per il futuro

- ▶ Calamaro, animelle e anacardi *
 - ▶ Soqqadro, capriolo, cavoletti e tartufo
 - ▶ Cartellata, luccio, patata affumicata, capperi e olive *
 - ▶ Fagiano, castagna e zucca
 - ▶ Anguilla e barbabietola
 - ▶ Bombolone, zucca e zabaione
-
- ▶ Squid, sweetbreads and cashews
 - ▶ Soqqadro pasta, roe deer, sprouts and truffle
 - ▶ Cartellata noodles, pike, smoked potato, capers and olives *
 - ▶ Pheasant, chestnut and pumpkin
 - ▶ Eel and beet
 - ▶ Bombolone, pumpkin and eggnog
-
- ▶ Tintenfisch, Kalbsbries und Cashewnüsse
 - ▶ Soqqadro Pasta, Reh, Sprossen und Trüffel
 - ▶ Caertellata Nudeln, Hecht, geräucherte Kartoffel, Kapern und Oliven *
 - ▶ Fasan, Kastanie und Kürbis
 - ▶ Aal und Rote Bete
 - ▶ Bombolone, Kürbis und Zabaglione

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 120. Percorso vini € 55
Tasting menu needs to be the same for all guests at the table - Price € 120. Wine pairing € 55

SENSAZIONI

- ▶ Pollo "ficatum" pochè, cavolfiore e gelsomino
- ▶ Lumache, baccalà e patate

- ▶ Raviolo, zucca, formaggio Castelmagno e pera
- ▶ Risotto al limone, burrata e liquirizia *

- ▶ Ricciola, Franciacorta e porro

- ▶ Pane e cioccolato

- ▶ 'Ficatum' chicken pochè, cauliflower and jasmine
- ▶ Snails, cod and potatoes

- ▶ Raviolo, pumpkin, Castelmagno cheese and pear
- ▶ Lemon, burrata and liquorice risotto *

- ▶ Amberjack, Franciacorta and leek

- ▶ Bread and chocolate

- ▶ Hühnerpoché 'ficatum', Blumenkohl und Jasmin
- ▶ Schnecken, Kabeljau und Kartoffeln

- ▶ Raviolo, Kürbis, Castelmagno-Käse und Birne
- ▶ Risotto mit Zitrone, Burrata und Lakritze *

- ▶ Bernsteinmakrele, Franciacorta und Lauch

- ▶ Brot und Schokolade

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 120. Percorso vini € 55
Tasting menu needs to be the same for all guests at the table - Price € 120. Wine pairing € 55

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

DALLA TERRA

La terra non appartiene all'uomo, è l'uomo che appartiene alla terra.

- ▶ 100% zucca
- ▶ Zuppa di funghi e tartufo
- ▶ Cavolfiore e nocciola
- ▶ Porro e mandorla
- ▶ Mais, mais e mais

- ▶ 100% pumpkin
- ▶ Mushroom and truffle soup
- ▶ Cauliflower and hazelnut
- ▶ Leek and almond
- ▶ Corn, corn and corn

- ▶ 100% Kürbis
- ▶ Pilz- und Trüffelsuppe
- ▶ Blumenkohl und Haselnuss
- ▶ Lauch und Mandeln
- ▶ Mais, Mais und Mais

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

COCKTAIL PAIRING a bassa gradazione alcolica

By Rama Redzepi

- ▶ RISVEGLIO AUTUNNALE: whiskey Fireball, miele di castagno, succo di lime, estratto di zucca, mela verde e mela rossa
- ▶ SOPRA IL BOSCO: whiskey infuso con funghi, acqua calda, sciroppo d'acero, stecca di cannella chiodi di garofano, anice stellato e bucce di limone
- ▶ DONI DEL BOSCO: grappa EVO, Frangelico, sciroppo di cannella spremuta di limone e latte di mandorla infuso con tè al caramello
- ▶ MALTINI: Chartreuse giallo e estratto di mela verde
- ▶ POP CORN: Flor de Caña 18YO infuso con pop corn, succo di lime, sciroppo al pop corn, foam di pimiento, zenzero e peperoncino

- ▶ AUTUMN AWAKENING: Fireball whiskey, chestnut honey, lime juice, pumpkin extract, green apple and red apple
- ▶ ABOVE THE WOODS: whiskey infused with mushrooms, hot water, maple syrup, cinnamon stick cloves, star anise and lemon peel
- ▶ GIFTS OF THE FOREST: EVO grappa, Frangelico, cinnamon syrup lemon juice and almond milk infused with caramel tea
- ▶ MALTINI: Yellow Chartreuse and green apple extract
- ▶ POP CORN: Flor de Caña 18YO infused with popcorn, lime juice, popcorn syrup, pimiento foam, ginger and chilli

- ▶ AUTUMN AWAKENING: Fireball Whiskey, Kastanienhonig, Limettensaft, Kürbisextrakt, grüner Apfel und roter Apfel
- ▶ ABOVE THE WOODS: Whiskey mit Pilzen, heißem Wasser, Ahornsirup, Zimtstange, Nelken, Sternanis und Zitronenschalen
- ▶ GIFTS OF THE FOREST: EVO Grappa, Frangelico, Zimtsirup, Zitronensaft und Mandelmilch mit Karamelltee aufgegossen
- ▶ MALTINI: Gelbe Chartreuse und grüner Apfelextrakt
- ▶ POP CORN: Flor de Caña 18YO Infusion mit Popcorn, Limettensaft, Popcornsirup, Pimiento-schaum, Ingwer und Chili

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145

Tasting menu needs to be the same for all guests at the table - Price including cocktail pairing € 145

Das Degustationsmenü muss für alle Gäste am Tisch gleich sein - Preis inklusive Cocktails € 145