

*"La perfezione richiede tempo e dedizione:
come i piatti prelibati, anche le grandi opere
necessitano di pazienza e impegno."*

Utilizziamo con scrupolo materie prime accuratamente selezionate e tutte le preparazioni sono realizzate internamente.

Pertanto, chiediamo cortesemente ai nostri stimati clienti di mostrare gentilmente pazienza nel corso dell'attesa, poiché l'elaborazione meticolosa e la dedizione con cui creiamo questi piatti richiedono un adeguato lasso di tempo.

Nel frattempo, desideriamo augurarvi una straordinaria esperienza culinaria, accompagnata dalla vista incantevole e dalla piacevole compagnia delle persone accanto a voi.

M E N U A L L A C A R T A

Inquadra il QR
per il menù in altre lingue



A N T I P A S T I	Polenta con Fonduta e Porcini <i>polenta di Storo servita con fonduta di mezzano di malga e funghi porcini</i> ^{3 7 9}	15	C A R N E	Secondi di Guancia di Manzo <i>guancia di manzo stufata secondo la tradizione con purè di patate</i> ^{7 9 12}	20
	Affettati di Selvaggina <i>prosciutto di cinghiale, prosciutto di cervo, salame di cinghiale, lardo di Patanegra e petto d'oca con con cavolo cappuccio rosso in conserva</i> ^{1 12}	14		Sella di Vitello al Principe Orloff <i>arrosto di vitello con vellutata a base gorgonzola e funghi porcini servita con polenta di Storo</i> ^{7 9 12}	18
	Tartare di Fassona Piemontese <i>condita con olio e sale, servita con i suoi condimenti</i> ^{10 12}	20		Bocconcini di Cinghiale in Civet <i>stufato di cinghiale, servito con polenta di Storo</i> ^{9 12}	20
	Manzetta della Valcavallina <i>magatello di vitellone marinato con erbe aromatiche, zucchero e sale, accompagnato da giardiniera fatta in casa</i> ¹²	14		Filetto di Cervo <i>scottato in padella con il fondo bruno e servito con funghi shitake e coulis di mirtillo</i> ^{9 12}	25
A N T I P A S T I <i>di pesce</i>	Polpette di Capriolo <i>polpette impanate con farina di mais e ripiene di brasato di capriolo, servite con maionese al lampone fatta in casa</i> ^{1 3 5 7 9 12}	18	P E S C E	Secondi di Filetto di Manzo selezione Luxury <i>Filetto di manzo, cotto a bassa temperatura e finito in padella con fondo bruno, servito con crema di peperoni e zucchine alla scapece</i> ^{1 9 12}	30
	Misto Pesce <i>carpaccio di spada e tonno affumicato, luccio in carpione su polentina di Storo, salmone affumicato con formaggio erborinato, mini tartare di trota salmonata marinata e le sue uova</i> ^{4 7 12}	17		Persico Dorato <i>impanato e fritto, con insalatina fine di finocchio crudo e arancia pelata a vivo</i> ^{1 3 4 5}	17
	Luccio in Carpione <i>cotto al forno marinato con olio, aceto, cipolle, chiodi di garofano, alloro e rosmarino, servito con polenta di Storo</i> ^{4 5 12}	16		Filetto di Salmerino <i>filetto di salmerino con pomodorini e olive taggiasche, servito con spinaci</i> ⁴	22
	Polpo Scottato <i>cotto a bassa temperatura, scottato in padella e servito con crema di fagioli Borlotti, crostini di pane e olio al rosmarino</i> ^{1 7 9 14}	18		Filetto di Rombo <i>filetto di rombo cotto al forno, servito con crema di topinambur e funghi shitake saltati in padella</i> ⁴	20
P R I M I	Agnolotti di Nonna Anita <i>ravioli fatti in casa ripieni di stracotto di manzo e spinaci, serviti con burro, salvia e pancetta</i> ^{1 3 7 9 12}	15	C O N T O R N I	Insalata Mista	6
	Tagliatelle ai Funghi Porcini <i>pasta fatta in casa con funghi porcini</i> ^{1 3 7 9}	14		Cavolo Cappuccio con Vinaigrette di Mario ^{4 10 12}	8
	Ravioli di Capriolo <i>ravioli fatti in casa ripieni di capriolo con salsa allo zafferano, salsa al mirtillo e cipolla candita</i> ^{1 3 6 7 9 12}	17		Patate Fritte Rustiche ^{1 5}	5
	Maccheroncini al Ragù di Coniglio <i>fatti in casa, trafilati al bronzo, serviti con un ragù bianco di coniglio tagliato al coltello.</i> ^{1 3 7 9 12}	16		Funghi Porcini ⁹	8
P R I M I <i>di pesce</i>	Linguine al Pesce Spada <i>con pomodorini e olive nere taggiasche</i> ^{1 4 9}	14	B E V A N D E	Polenta di Storo	4
	Gnocchi Bianchi <i>gnocchi fatti in casa serviti con con code di gambero, pomodorini, asparagi e basilico</i> ^{1 2 3 9 12}	15		Acqua 0,75 Lt	2.5
				Bibite in Lattina	3.5
				Birra in Bottiglia	4.5
				Vino della Casa 0,25 Lt / 0,5 Lt	2.5 / 5
				Richiedi la carta per scoprire i vini in bottiglia	
				Coperto ^{1 5 7 11 12}	3

PREZZI IN EURO COMPENSIVI DI IVA E SERVIZIO

Si prega la Gentile Clientela di comunicare in anticipo eventuali intolleranze ed allergie al personale. Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11).

Un leggero sovrapprezzo è contemplato per le porzioni divise in due, le quali non costituiscono esattamente la metà, ma porzioni ridotte rispetto alla portata originale.