



"L'unico modo per liberarsi di una tentazione è cedervi"

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it"

Oscar Wilde



Antipasti / Appetizers

Battuta di Fassona, tuorlo d'uovo marinato e ciuffetti di porro fritto (5)
Fassona beef tartare, marinated egg yolk and crispy fried leek

Vitello tonnato della tradizione (5,6)
Traditional veal with tuna sauce

Frisella, burrata, pomodorini e tartare di tonno (1,6,8)
Frisella bread, burrata cheese, cherry tomato and tuna tartare

Insalatina di verdure julienne, gamberi e mentuccia (4,6)
Julienne vegetable salad with shrimp and mint

Carpione vegetariano (zucchine, melanzane e uova) (1,14)
Marinated zucchini, eggplant and egg in traditional Carpione style

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli ai mirtilli, gin e stracciatella (8,14)
Carnaroli risotto, blueberries, Gin and creamy stracciatella cheese

Agnolotto del Plin, timo, burro e granella di nocciole (1,5,8)
Stuffed agnolotto, with thyme, butter and hazelnut crumble

Pacchero, ragù di ossobuco e ricotta salata (1,8)
Pacchero pasta with slow-braised ossobuco ragout and grated salted ricotta cheese

Tagliolino al nero di seppia, vongole e bottarga di muggine (1,5,6,12,14)
Squid ink tagliolino pasta, clams and grey mullet bottarga

Raviolo verde di borragine, porcini trifolati e fonduta (1,5,8)
Borage raviolo, sautéed porcini mushrooms and cheese fondue



Secondi piatti / Second course

Guancia ai frutti rossi CBT e millefoglie di patata (8,9,14)

Slow cooked veal cheek with red berries and potato millefeuille

Tataki di tonno, sesamo e caponata (2,6,11)

Tuna tataki with sesame and caponata

Filetto di branzino in crosta di zucchine e cavolo viola marinato (6)

Zucchini-crust sea bass fillet with marinated red cabbage

Hamburger di Fassona potato bun, formaggio d'alpeggio, maionese al lime e patatine fritte (1,5,7,8)

Fassona burger, potato bun, cheese, lime mayo and french fries

Polpette di zucchine e salsa allo yogurt (1,5,8)

Zucchini fritters and yogurt sauce

Dessert

Tiramisù (1,5,8)

Tiramisu

Cheesecake ai mirtilli (1,8)

Blueberry cheesecake

Le nostre pesche ripiene (5)

Our stuffed peaches

Cestino di frolla, crema al mascarpone e fragole (1,5,8)

Shortcrust pastry tartlet with mascarpone cream and strawberries

Sorbetto al mojito

Mojito sorbet

Acqua 0,75 cl

Water 0,75 cl

Caffè

Espresso coffee

Coperto

Service charge

FOOD ALLERGEN ICONS



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broadbean

Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozina, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.