

L'arte

Antipasti:

- *Gamberi marinati al rabarbaro con levistico e sesamo*
- *Trota marmorata con finocchio, semi di anice, cialda di polline, alga spirulina e maionese di liquirizia*
- *Cervo fondente, punte di abete, funghi, pinoli e gin tonic analcolico*
- *Millefoglie di melanzane con saurnschotte e gazpacho di pomodoro*
 - *Tributo alla zucchini*
- *Animelle di vitello con vellutata di fagioli Gialet e fieno affumicato*
 - *Foie gras con spugnole e lumache su spremuta d'erbe*

Primi piatti:

- *Tagliolini di riso venere, cappucci, speck e cumino*
- *Tortelli al radicchio di monte, brodo di pollo e ricotta*
- *Vellutata di patate con le nostre erbe, grano saraceno e colatura di alici*
 - *Anolini di faraona alla brace con vellutata di fagiolini*
 - *Tortello all'uovo con funghi*
- *Manicaretti di patate e mele, formaggio salato e semi di cipolla*
 - *Tortelli alle erbe di montagna*

Secondi piatti:

- *Vitello al crescione con rosa canina*
- *Coniglio con trifoglio di bosco e carote*
 - *Agnello con "spergot"*
- *Sopa coada: piccione in due cotture*
 - *Tartare di capriolo con caviale*

Dolci:

- *Dolce di riso all'antica con fragole e pistacchio*
- *Morbido di cioccolato bianco con salsa al rabarbaro, rose, lamponi e biscotto alla nocciola*
 - *Torta di mandorle e pesche ed erba ruta*
 - *Tiramisù della casa*
- *Crème brûlée alla lavanda con granita all'ace*
 - *Prato fiorito*