

“4478”

Idea di zuppa valpellinentze
Idea of valpellinentze soup

-

Gnocchi di montagna, lardo, castagne, timo
Montagne potatoe gnocchi, lard, chestnuts, thyme

-

Coniglio ed indivia belga
Rabbit and belgian salad

-

Sorbetto al sedano e sesamo nero
Celery sorbet and black sesam

-

Mela, noci, crema di Cogne e gelato al latte
Chocolate bavarese of milkchocolat, apple, walnuts and home made milk ice cream

- 75 euro -

- Degustazione di 4 calici, 55 euro -

- Optional wine pairing 4 glasses, 55 euro -

“Green”

Caviale e tartufo
Caviar and truffle

-

Spaghetti ai funghi, salicornia e foglia d'ostrica
Mushroom flavored spaghetti with sea asparagus and oyster leaf

-

Ceci, melanzana affumicata, barbabietola, radicchio e caprino
Chickpeas, smoked aubergine, beet, radicchio, goat cheese

-

Sorbetto al sedano con sesamo nero
Celery sorbet and black sesam

-

Mango, polmpelmo e finocchio
Mango, grapefruit and fennel

- 75 euro -

- Degustazione di 4 calici, 55 euro -

- Optional wine pairing 4 glasses, 55 euro -

- *Memories* -

Insalata di aringa
Sillsallad

-

Pinnbröd con burro al tartufo nero
Pinnbröd with black truffle butter

-

Caviale di Kalix, crema di patate, cipolla bianca e aneto
Kalix lojrom (nordic roe) with potatoe cream, white onion and dill

-

Raviolone aperto, zafferano e guazzetto di pesce
“Open“ raviolo, saffron, fish and seafood sauce

-

Cardoncelli e shitake in carpione, brodo di cappone e guanciale
Cardoncelli and shitake mushrooms, capon stock and pork cheek

-

Panino al vapore con roast beef al teriyaki, cavolo fermentato e shiso
Teriyaki roast beef bao bun, fermented cabbage and shiso

-

Renna in crosta di grissini
Reindeer in breadsticks crust

-

Whisky e cioccolato
Whisky and chocolate

-

Pannacotta al sesamo nero, sorbetto e gel al ribes, meringa e more
Black sesam pannacotta, blackcurrant sorbet and gel, meringue and blackberry

- 110 euro -

- Degustazione di 5 calici, 75 euro -

- Optional wine pairing 5 glasses, 75 euro -

***I MENU DEGUSTAZIONE sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo**

***TASTING MENU are for the whole table**