

ANTIPASTI

Fiori di zucca farciti alla ricotta e basilico 1 grano 3 7 8 pinoli	€ 10
Trota dei nostri ruscelli ai sapori dolci e acidi 4 8 9	€ 12
Vitello tonnato 3 4 10 olio arachidi	€ 12

PRIMI

Risotto agli asparagi total white 7 9	€ 14
*Tortelli d'anatra, il suo speck, burro al sesamo 1 grano 3 7 8	€ 14
*Sfere di patate al cjuc di mont, ragù di montagna 1 3 7 9	€ 12

SECONDI

*Milanese di pollo 1 3 7 10	€ 12
Caesar salad 1 7 9	€ 12
*Filetto di cervo con barbabietole al caffè 7 9	€ 22
*Tagliata di tonno, lamponi e misticanza 4	€ 20

DOLCI

*Mantecata di gelato alla crema 3 6 7	€ 7
*Tortino di ciliegie 1 3 7	€ 7
*Bavarese alla fragola con namelaka alla menta 1 3 7	€ 7

INSOLITO MORET



GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI

1.CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo,avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2.CROSTACEI e prodotti a base di crostacei 3.UOVA e prodotti a base di uova 4.PESCE e prodotti a base di pesce 5.ARACHIDI e prodotti a base di arachidi 6.SOIA e prodotti a base di soia 7.LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9.SEDANO e prodotti a base di sedano 10.SENAPE e prodotti a base di senape 11.SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazionisuperiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13.LUPINI e prodotti a base di lupini 14.MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

(*) È nostra abitudine utilizzare materie prime fresche e stagionali; in caso di difficoltà nel reperirle verranno utilizzate materie prime da noi lavorate e conservate secondo le modalità previste dalla legge (abbattute e congelate in proprio). Gamberi, Calamari e Scampi sono congelati all'origine.