

Santo Natale 2019

Tortino di sarde
con erba curry

Patè di fegati nobili con confettura di rose

Salmonesco scozzese nostra affumicatura
con pane al carbone vegetale

Flan di cardi gobbi di Nizza
con fonduta al Bettelmat dell'Alpe Forno e chips di topinambur

Ravioli del *plin* di Fassone al tartufo nero in brodo di fagianella

Cappone di Moretta
farcito alle castagne con coulis di mirtillo di montagna

Zabaglione al moscato con gelato e frutto della passione

Il nostro panettone con mosto d'uva americana e coriandolo



Menu di San Silvestro 2019

Tartar di Fassone con caviale, olio di noci e cialda di solina

Scampo di Sicilia e fiori di camomilla
con crema di favette e cavolo nero ripassato

Flan di cardi di Nizza con fonduta al Bettelmat
al tartufo bianco

Ravioli del *plin* di astice blu con carciofi di Albenga

Tacchina ripiena alle castagne
con il radicchio tardivo di Treviso

Souflè all'arancia e cioccolato con crema inglese

Prezzo del menu a persona € 120 bevande escluse

Live duo Bexound