



dolce salato amaro acido umami la buona cucina

concediti il tempo

Cristian, Roberta e Maura

---

RISTORANTE

APERITIVI

2009 Trento D.O.C. Ferrari Perlè € 9,00

2005 Giulio Ferrari riserva del fondatore € 18,00

ANTIPASTI

È vicino il mare € 29,00

Cavolo e gorgonzola € 23,00

Bettelmann € 24,00

Uovo e gallina € 27,00

Tartare di Fassona a modo suo € 25,00

PRIMI PIATTI

Un altro gnocco ossolano € 20,50

Spaghetti rossi due volte € 21,00

Oro e riso € 22,00

Plin, coniglio, brodo di carote € 21,00

Crema di patate, gambero, pepe, bottarga € 21,50

SECONDI PIATTI

Salmerino, mele, uvetta e noci € 29,00

Baccalà in bianco e a colori € 32,00

Agnello, latte e misticanza € 30,00

Piccione, ricotta e fichi € 31,00

Manzo, burro, erbe di roccia € 29,00

NOI

Ricordi di famiglia € 73,00

Trotella della Toce

Giardiniera

Pancetta

Polenta, uovo e pomodoro

Riso arance, limoni, scampi

Pasta e porcini

Maiale e miele

Granita morbida

Abbinamento vini € 37,00

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata, per alcune preparazioni, la tecnica del congelamento rapido, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Degustazione solo per l'intero tavolo