

THE  
**AWAKENING**

THE AWAKENING È IL RISVEGLIO DEI SENSI,  
CON LE PROPOSTE PER IL PRANZO.



*THE AWAKENING OF THE SENSES,  
WITH THE MENU FOR LUNCH.*

SI PREGA DI NOTARE CHE QUESTO È UN MENU INDICATIVO  
E POTREBBE PERTANTO ESSERE SOGGETTO A MODIFICHE.  
*PLEASE NOTE THAT THIS IS A SAMPLE MENU AND MAY BE SUBJECT TO CHANGE.*

**MENU DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE**  
*5-course Tasting Menu*  
**155,00**

CAGLIATA CON CARPACCIO VEGETALE,  
PERLE DI YOGURT, RUCOLA E ALGA  
*Milk curd with veggie carpaccio, yoghurt pearl,  
rocket salad and seaweed*

RISOTTO CON ERBE SPONTANEE,  
FIORI DI CAMPO E KEFIR  
*Risotto with wild herbs, flowers and kefir*

TORTELLO DI PATATE E ABETE  
CON FONDO DI SELVAGGINA  
*Tortello stuffed with potato and fir with game sauce*

SALMERINO, PISELLI E SAMBUCO  
*Char fish, peas and elderflower*

MOUSSE DI FIORI DI CASTAGNO,  
GELATO ALLA MENTA E CRUMBLE AL CIOCCOLATO  
*Chestnut flower mousse,  
mint ice-cream and chocolate crumble*

**ABBINAMENTO VINI**  
*Wine Pairing*  
**70,00**

## À LA CARTE

UOVO FRITTO, SPUMA DI PATATE E SPINACI

*Fried egg, potato foam and spinach*

**22,00**

VERDURE DELL'HORTO

*Vegetables from HORTO*

**28,00**

COREGONE, CREMA DI PISELLI E AGRETTI

*Whitefish with peas cream and cress*

**25,00**

BATTUTA DI MANZO, RAPA ROSSA

E YOGURT

*Beef tartare with red beetroot and yoghurt*

**24,00**

ORZOTTO ALLE ERBE DI CAMPO

*Orzotto with wild herbs*

**22,00**

BOTTONI DI TRIPPA CON BRODO DI CROSTE

DI PARMIGIANO E POMODORO CONFIT

*Bottoni pasta with tripe and tomato confit*

**24,00**

SPAGHETTO (MONOGRANO FELICETTI)

CON RAGOUT DI SELVAGGINA E AGLIO ORSINO

*Spaghetti (Monograno Felicetti)*

*with game sauce and wild garlic*

**30,00**

FUSILLO (MONOGRANO FELICETTI)

ALLA CARBONARA DI MONTAGNA

*Fusilli with carbonara tirolese sauce*

**28,00**

TROTA, CARCIOFI E TARTUFO NERO

*Trout with artichokes and black truffle*

**32,00**

MAIALINO ALLA GRIGLIA, CAVOLO CAPPUCCIO

E PESTO DI TIMO LIMONE

*Suckling pig cabbage and lemon thyme pesto*

**36,00**

POLLO, PATATE E PRUGNE

*Chicken, potatoes and plum*

**32,00**

DIAFRAMMA DI MANZO, LATTUGA E LARDO

*Hanger beef steak with lettuce and lard*

**38,00**



MILLEFOGLIE DI MELE CON GELATO AL FIOR DI LATTE

*Apple millefeuille with fior di latte ice-cream*

**18,00**

ECLAIRE, AL CIOCCOLATO GUANAJA 70%

*Eclair with 70% Guanaja dark Chocolate*

**18,00**

TARTELLETTA DI FROLLA ALLA FRUTTA

CON CREMA PASTICCERA

*Shortbread with fruits and custard cream*

**18,00**



**COPERTO**

*Service Charge*

**3,00**