

THE
ENCOUNTER

È LA SCOPERTA DELL'ORA ETICA IN CUCINA;
UN NUOVO TEMPO LENTO E CORTO
DA MISURARE CON I SENSI.

UN INCONTRO CON DIVERSE PROPOSTE GASTRONOMICHE,
SCANDITE DAL BATTITO DELL'OROLOGIO
E DAL RITMO DELLA NATURA.



*THE DISCOVERY OF ETHICAL TIME IN THE KITCHEN,
A NEW SLOW AND SHORT TIME
TO BE MEASURED WITH THE SENSES.*

*AN ENCOUNTER WITH DIFFERENT CULINARY OFFERINGS,
MARKED BY THE BEAT OF THE CLOCK
AND THE RHYTHM OF NATURE.*

SI PREGA DI NOTARE CHE QUESTO È UN MENU INDICATIVO
E POTREBBE PERTANTO ESSERE SOGGETTO A MODIFICHE PERIODICHE.

*PLEASE NOTE THAT THIS IS A SAMPLE MENU
AND MAY BE SUBJECT TO CHANGE FROM TIME TO TIME.*



MENU

AWAKENING

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

5-course tasting menu

155,00

CAGLIATA DI LATTE VACCINO,
CARPACCIO DI VARZESE
E CAVIALE DI STORIONE

*Milk curd, varzese beef carpaccio
and sturgeon caviar* ^[4,7]

PLIN DI STRACHITUNT,
ZAFFERANO E LIEVITO

*Plin pasta stuffed with strachitunt cheese,
saffron and yeast* ^[1,7]

RISOTTO CASTAGNE E TARTUFO

Risotto, chestnuts and truffle ^[13,7,8,12]

TROTA, LA SUA PELLE CROCCANTE,
RAPA BIANCA E CAVOLO RICCIO

*Trout, its crunchy skin,
white turnip and kale chips* ^[4,6,7]

DOLCE D'AUTUNNO: MILLEFOGLIE E FIORI,
GELATO AL TAGETE

*The autumn: 'yarrow and flowers'
marigold ice cream* ^[3,7,8]

ABBINAMENTO VINI

Wine Pairing

70,00



À LA CARTE

TARTARE DI TROTA MARINATA AL MIELE
CON SALSA KEFIR AROMATIZZATA AL SAMBUCCO

Trout tartare, kefir and elderflower sauce ^[7,4]

28,00

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPUMA DI TALEGGIO,
OLIO AL PORRO BRUCIATO, CHIPS DI PANE

Poached egg, taleggio cheese, leek oil and bread chips ^[3,7,1]

24,00

VERDURE DELL' 'HORTO'

Seasonal vegetables

28,00

QUAGLIA, CREMA DI CIPOLLE CARAMellate
E AGLIO ORSINO

Quail, caramelized onion and wild garlic ^[7]

28,00

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI ORTICHE,
CARPACCIO DI CERVO, BACCHE ROSSE

Risotto with nettle cream, deer carpaccio, red berries ^[7]

26,00

NOODLE DI PANE CON BRODO DI FUNGHI, BIETA E MAIALE

Bread noodle with mushroom broth, chard and pork ^[1,12]

26,00

SPAGHETTI (MONOGRANO FELICETTI) ALLO ZAFFERANO,
UOVA DI TROTA E OLIO AFFUMICATO

*Spaghetti (Monograno Felicetti) with saffron,
trout egg and smoked oil with aromatic herbs* ^[1,7,4]

30,00

DITALINI CON FAGIOLI BORLOTTI E LARDO FATTO IN CASA

Spelt 'ditalini' pasta served with beans and homemade lard ^[1,10]

26,00

FUSILLI (MONOGRANO FELICETTI)

ALLA CARBONARA DI MONTAGNA

Fusilli with 'carbonara tirolese' sauce ^[1,7]

28,00

GUANCIA DI MANZO, SPUMA DI RAPAZZANO
E CAVOLO NERO SALTATO AL BBQ

*Beef cheek with beetroot foam
and black cabbage on the BBQ* ^[7,1]

32,00

POLLO CON SALSINA AL CIPOLLOTTO,
PATATE E CHIPS DI POLENTA

Chicken with spring onion, potato sauce and corn chips ^[7]

32,00

STORIONE COTTO AL BBQ, CROSTA DI PINO E CAROTE

Sturgeon cooked on the BBQ, pine crust and carrots ^[7,1]

30,00

AGNELLO KOLORABY, TARTUFO NERO E FUNGHI

Koloraby lamb with black truffle and mushrooms ^[7]

36,00

IL CARRELLO DEI DOLCI

Desserts ^[1,3,7,8]

16,00



COPERTO

Service Charge

5,00