

CARPACCIO DI CERVO E CAVOLO ROSSO <i>Salsina di acciughe e nocciole</i>	Euro 11.50
SFORMATO AL BLU DEL MONCENISIO <i>Mostarda di mela cotogna e fondente di cipolla</i>	Euro 10.50
TRIS AI PESCI D'ACQUA DOLCE <i>Bisque al mais e gamberi di fiume</i>	Euro 11.00
PETTO DI PERNICE AL MIELE DI FIORI ALPINI <i>Crostino di polenta bianca e purée di spinaci all'uva</i>	Euro 11.00
GNOCCHI DI PATATE ROSSE ALLA FARINA DI SEGALE <i>Erba cipollina e Murianengo</i>	Euro 9.50
AGNOLOTTI AGLI ARROSTI DI MONTAGNA <i>Burro al timo e profumo di funghi</i>	Euro 11.00
TAGLIOLINI DI PASTA ALL' UOVO <i>Burro alla cannella e ragout di cervo</i>	Euro 10.00
VELLUTATA ALLA SOUPE-GRASSE <i>Libera interpretazione della zuppa di Bardonecchia</i>	Euro 9.50
LASAGNETTA DI POLENTA E BACCALÁ <i>La nostra conserva di pomodoro e olive taggiasche</i>	Euro 10.50
GUANCIA DI VITELLO AL MOSTO DI ROSSO VALSUSA <i>Purée di patate e confettura di barbabietola</i>	Euro 19.00
CONTROFILETTO DI AGNELLO AI SAPORI DI BOSCO <i>Terrina di patate dell' Alta Valle e cipolline</i>	Euro 19.00
NOCETTE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA <i>Patate cotte nel fieno e funghi shiitake</i>	Euro 18.00
FILETTO DI SALMERINO ALPINO AL CRESCIONE <i>Caponata di zucca e topinambur</i>	Euro 18.00
SEMIFREDDO AI MARRONI CANDITI <i>Meringa chantilly e gelatina di violette</i>	Euro 11.00
SFORMATO AL CIOCCOLATO PURO CRIOLLO <i>Con pinguino artigianale al pistacchio</i>	Euro 11.00
CRÈME BRÛLÉE ALLA LIQUIRIZIA <i>Al profumo di menta e granita chinata</i>	Euro 10.00
TORTINA DI MELE ALLE NOCCIOLE <i>Crema inglese al moscato e sorbetto alla mela</i>	Euro 10.50