

## IL FOIE GRAS

“Una declinazione di sapori che unisce gusto ed eleganza, estro raffinatezza e...”

60 euro

Aperitivo con stuzzichino

+5 euro

Foie gras di anatra cotto nel torcione al pepe verde, gelatina al moscato passito, accompagnato da pain brioche caldo

Risotto al caffè con riccioli di foie gras

Scaloppa di foie gras d'oca, qualità extra, con frutta caramellata e salsa al frutto della passione

*oppure*

Millefoglie di sottofiletto di manzo e foie gras di anatra

## La Cerimonia Dei Formaggi

Selezione di formaggi caprini, ovini e vaccini al carrello con confetture e olio. Latte, caglio e sale in un percorso sensoriale degli alpeggi e casere nella loro biodiversità

12/20 euro

Una dolce a scelta dalla nostra carta

Piccola pasticceria

Questo menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo.

Oltre le 6 persone serviamo lo stesso menu per l'intero tavolo per evitare tempi di attesa troppo lunghi. Il sabato sera non accettiamo prenotazioni per tavoli superiori alle 6 persone.