

Antipasti

Baccalà alla veneziana su polenta fritta

Venetian cod on fried polenta

€ 13.00

Tartare di Fassone, rucola e maionese al curry

Fassone tartare, rocket and curry flavoured mayonnaise

€ 14.00

Flan di cavolo viola, caprino e salmone 'Mild' affumicato

Purple cabbage flan, goat cheese, and smoked mild salmon

Seppia in olio-cottura, arancia e sfere di plancton

Cuttlefish in cooking-oil, orange and plankton balls

€ 16.00

€ 18.00

Tonno di coniglio, mele e noci

Pulled rabbits, apple and walnuts

€ 13.00

*Toma d'la Paja Beppino Ocelli alla griglia, frutti di bosco,
frutta secca e miele (Gr. 250)*

Grilled Toma cheese, berries, hazelnut, nuts and honey

€ 18.00

Solo su disponibilità

*Tartare di Fassone in osso di Madama Bianca, midollo e
tartufo nero invernale*

Fassone tartare, marrow and black winter truffle

€ 20.00

Solo su disponibilità

Primi

Agnolotti ai tre arrosti con suo ristretto € 14.00
Agnolotti whit roast sauce

Tagliatelle di castagne con ragù di lepre € 18.00
Chestnut tagliatelle with ragù of hare

Risotto Carnaroli, pere caramellate, Beppino ocelli alle foglie di castagno e aceto balsamico invecchiato in barrique € 20.00

Carnaroli risotto, caramelised pears, Beppino Ocelli cheese wrapped in chestnut leaves and balsamic vinegar oak-barrel aged

Gnocchi di zucca, crema di taleggio e tartufo € 18.00
Pumpkin gnocchi, taleggio cream and truffle

Lasagnetta al salam patata e carciofi € 16.00
Lasagna Salam Patata and artichokes

Ravioli di topinambur su pesto di nocciole Piemonte € 16.00
Jerusalem artichokes ravioli on a cream of 'Piemonte' hazelnut

Secondi

- Tagliata di Cuberoll con sale dell'oceano Atlantico*
Cuberoll steak with salt from the Atlantic Ocean € 18,00
- Tagliere di salumi e formaggi, composte e gnocco fritto*
Selection of cold cuts and cheese (for 2) € 22,00
Minimo due persone
- Quaglia glassata al miele, mandarino e pepe rosa*
Honey glazed quail, tangerine and pink pepper € 18,00
- Calamaro ripieno di patate e pecorino su crema di piselli*
Squid stuffed with potatoes and pecorino cheese on pea cream € 16,00
- T-Bone di Rubia - 21 giorni - Vacca Vecchia (Gr. 700/800)*
T-Bone di Rubia - 21 days - Old Cow € 60,00
- Provenienza: Valencia - Spagna - Carne: Rubia Gallega *Solo su disponibilità*
- Bovini tra i 7 e i 20 anni di età allevati allo stato brado.

Dolci

- Zabajone al passito con paste di meliga* € 6,00
Zabajone whit local meliga biscuits
- Mousse di ricotta al miele d'acacia e frolla di castagne* € 7,00
Ricotta mousse whit acacia's honey and chestnut pastry
- Bavarese al gianduja, mango e pan di spezie* € 7,00
Bavarian with gianguja, mango and spice bread