



menu

*“Il rapporto con la tradizione è molto forte.
I sapori e il gusto devono essere quelli di una volta,
con un tocco personale”*

- Davide Croce -

Carpaccio di Spada {2.3.4.6.9.10}

Carpaccio di spada, gamberi viola marinati, insalatina di finocchio
spicchi di arancia e maionese al finocchietto

~ 20

Cremoso di Patate {2.5.6.7.8}

Cremoso di patate e cioccolato bianco, mazzancolle, noci di Macadamia e caviale

~ 18

Astice, Capesante e Calamaro {2.4.6.7}

Astice, cappelletti, calamaro caramellato e salsa olandese

~ 22

Battuta {3.5.8.10.16}

Battuta di Fassona "La Granda" con i suoi condimenti

~ 20

Composizione {2.4.7.9.14}

Composizione di verdure, funghi, pesce e crostacei al vapore con salsa acida

~ 20

Tortino {3.7.8}

Tortino ai funghi di bosco, crema di formaggio e gelato di zucca allo zenzero

~ 16

{1.2.3.4.7.9} **Ravioli**

Ravioli ai funghi, ripieni di gamberi e porro brasato con salsa ai gamberi

20 ~

{2.7.9} **Risotto**

Risotto alla zucca con scampi e porcini

22 ~

{1.3.6.7.16} **Gnocchi di ricotta**

Gnocchi di ricotta e crescione con ragù di pluma iberica e fonduta di fontina

16 ~

{1.2.3.4.7.9} **Calamarata**

Pasta Calamarata di Gragnano con pesci e crostacei e salsa al prezzemolo

20 ~

{1.3.4} **Spaghetti**

Spaghetti alle vongole, zucchine e bottarga di muggine

20 ~

{1.2.3.4.7} **Tagliatelle**

Tagliatelle al bisque di crostacei, crema di melanzana viola siciliana e asticie

20 ~

Filetto di Fassona {3.7.9.10.16}

Filetto di Fassona, funghi porcini, foie gras e purea di zucca

~ 30

Pluma Iberica {5.7.8.9.10.15}

Pluma iberica caramellata con purea di patate e verdure di stagione

~ 26

Maialino {6.7.9.10.16}

Pancia di maialino con insalatina di cappuccio rosso e pastinaca

~ 26

Branzino {2.4.6.7.9.14}

Trancio di branzino con zucchine, crema di carote
germogli di soia e salmoriglio

~ 28

Piovra Caramellata {2.3.4.7}

Piovra caramellata, salsa di cavolfiore, tataki di tonno
ricciola marinata e rabarbaro

~ 30

Rombo {2.4.7.10}

Rombo al limone, spinaci e purea di pere e senape

~ 26