



# 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 -

**Zucchine in saor** {2,4,7,10}

Zucchine in saor, spuma di caprino, aragosta e scampi

~ 20

**Colori del mare** {2,3,4,8,10,14}

Colori del mare {percorso di 8 crudi con insalatina di finocchio fermentato}

~ 30

**Vellutata di patate** {2,7}

Vellutata di patate e cioccolato bianco con mazzancole blu marinate ai profumi mediterranei

~ 18

**Reale Squadrato** {10,16}

Reale squadrato di bovino scozzese marinato al pepe rosa e castraure

~ 18

**Battuta** {3,5,8,10,16}

Battuta di Fassona "La Granda" con i suoi condimenti

~ 20

**Parmigiana di mare** {1,4,7,8,14}

Falde di melanzana viola, emulsione di aceto balsamico, panzanella e misto di pesci

~ 20

**Uovo del Montello** {3,7}

Uovo del Montello cotto a 65° con fontina valdostana e tartufo

~ 20

*antipasti*

{1,2,3,7,9} **Pasta mista**

Pasta mista con scampi e crema di cime di rapa

20 ~

{2,4,7} **Risotto**

Risotto ai funghi pioppini, astice scottato e dressing al parmigiano

22 ~

{1,2,3,4,7,8} **Amatriciana di Baccalà**

Linguine di "Gragnano Bondonno" alla amatriciana di pesce  
julienne di cococha di baccalà e pil pil al lime

19 ~

{1,3,7} **Spaghetti**

Spaghetti mantecati con cipollotto brasato, crema di piselli e cacioricotta

18 ~

{1,3,7,9} **Ravioli**

Ravioli con ripieno di anatra confit, salsa allo zafferano e dressing al Grand Marnier

18 ~

{1,3,7} **Tajarin**

Tajarin mantecati con burro al fumo e tartufo

20 ~

{1,3,4,7} **Gnocchi**

Gnocchi di patate, formaggio di malga, aragosta e salsa foie gras

20 ~

**Filetto di Fassona** {7,16}

Filetto di Fassona alla piastra, con foie gras, carciofi e sottobosco

~ 30

**Pluma** {7,15}

Pluma alla salsa yakitore, misticanza di daikon, funghi shiitake e cime di rapa

~ 26

**Guancia di Vitello** {7,10}

Crema soffice di polenta, guancia di vitello brasato e radicchio tardivo

~ 26

**Branzino e Seppie** {3,4,7}

Branzino e seppie alla brace, laccatura di prugna fermentata, piselli e madeleine

~ 28

**Polpo alla griglia** {4,7}

Polpo e patate alla griglia, cavolfiore, tataki di tonno e ricciola marinata

~ 28

**Rombo** {2,7,14}

Rombo al whisky torbato, canocchie, patate e cacciucco

~ 26

**Capesante e Astice** {2,7,14}

Capesante e astice caramellato, crema di carote e insalatina di daikon e cardoncelli

~ 28

**Scampi alla Pizzaiola** {2}

Scampi crudi alla pizzaiola e spinaci

~ 20

*secondi*

1.CEREALI 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO  
10.SENAPE 11.SEMI DI SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI 15.MAIALE 16.MANZO

*coperto e servizio ~ 3,00*