



*snack di benvenuto*

terrina di cappone . funghi porcini . pistacchio  
sarda di lago . verbena . burro d'alpe  
paté di fegato grasso . mostarda di zucca

*insalata russa*

gamberi di fiume . verdure . salsa olandese

*puntarelle arrostitite*

missoltino . mandarino . zincarlin

*stufato di storione*

caviare . polenta di saraceno . cipolla dolce . crema di latte

*ravioli del plin*

cassœula . brodo di cappone . zafferano

*risotto alla rosa canina*

rognone . aglio nero . rosmarino

*piccione in crosta*

cardoncelli . radicchio delle nevi . cavolfiore

*gelato al latte di malga*

grano saraceno . melograno . estratto di pera

*panettone con canditi e crema al mascarpone*

100 €

il costo del menù si intende a persone, vini esclusi

*feel*  
CHRISTMAS