



Questo menù vuole trasferire il mio concetto di cucina di montagna.

La nostra filosofia abbraccia i concetti di sostenibilità e no-waste valorizzando l'elemento principe all'interno di ogni piatto.

Questo percorso è figlio delle esperienze fatte in giro per il mondo, delle culture che ho vissuto, dei sapori e delle consistenze che ho assaporato.

Un mix di contaminazioni e abbinamenti inusuali che portano a dare una nuova identità ai prodotti della nostra montagna.

Buon divertimento.

Executive chef **Michele Talarico**

Siluro.

Testina.

Ricordo.

Carota.

Contrasti.

Salmerino.

Pane e Burro.

Casoncelli.

Pomodoro.

Trota.

Capra.

Gallina.

Mela.

Cavolo viola.

Percorso
€ 130.00

Abbinamento vino e bevande
€ 60.00

Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari, saremo lieti di assisterLa nella scelta, con informazioni dettagliate sui nostri piatti.