The Play of flavors

FINE DINING ALPINE EXPERIENCE

GOU

FUN DINING



Antipasti

Battuta di Fassona Piemontese Espressa -26
tuorlo crudo, senape Dijon, capperi, olive disidratate e scalogno

Uovo di Montagna 63 -28
sedano rapa, asparagi, fonduta di toma d'alpeggio e tartufo nero

Passeggiata nel Bosco -28
composizione di radici, funghi, frutti di bosco, erbe, quinoa e crumble al caffè

Shabu shabu di Cervo -32
marinato al ginepro, consommé di Jambon de Bosses, zucca, verza e topinambur Juniper

Carpaccio di capesante * -48
sedano, barbabietola, caviale Oscietra e vinaigrette al dragoncello

Primi Piatti

Cappellacci ripieni di taleggio -32
zucca, polvere di amaretti, kumquat e tartufo nero

Trafile Miste Artigianali allo Scorfano -32
patata di montagna e prezzemolo

Fusillone Cacio, Pepe e Zafferano -28
navelli, pecorino romano Scorza Nera, pepe bianco, pepe lungo e gocce di aceto balsamico

Gyoza Italiano all'Uovo -28
ripieno di maialino, spuma di carbonara e tuille di guanciale di Arnad DOP

Risotto all'Astice Blu * -43
corallo di bisque, mantecato al topinambur e variazione agli agrumi

Tagliolino ai Funghi -32
pasta tirata a mano, burro di malga, noce moscata e fungo cardoncello

* Tartufo Nero € 7/g
Tartufo Bianco € 13/g

Tutti i prezzi includono un supplemento di servizio del 5%, modificabile su richiesta.

Informiamo la gentile clientela che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni. Per informazioni rivolgersi allo staff.

Must Try

Uovo di Montagna 63
Topinambur, asparagi, fonduta di toma d'alpeggio e granella di Jambon de Bosses

Cappellacci ripieni di maialino alla genovese
Spuma di Parmigiano Reggiano, riduzione di aceto balsamico e salvia croccante

Guancia di manzo fondente
Crema di sedano rapa, spinaci e salsa ai semi di senape e vino Torrette DOC
o
Salmerino Alpino di Morgex
in crosta di liquirizia, carciofo, menta piperita e riduzione di mandorla

Tiramisù Espresso
Biscotto novarino, caffè caldo,scaglie di cioccolato 70%, spuma al mascarpone e cacao amaro

-90

I NOSTRI PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Mountain Experience

Percorso degustazione di 5 portate ispirato al territorio

Passeggiata nel Bosco
radici, funghi, frutti di bosco, erbe, quinoa e crumble al caffè

Carpaccio di Capesante
sedano, barbabietola, caviale Oscietra e vinaigrette al dragoncello

Gyoza Italiano all'Uovo
ripieno di maialino, spuma di carbonara e tuille di guanciale di Arnad DOP

Salmerino Alpino di Morgex
crosta di liquirizia, carciofo, menta piperita e riduzione di mandorla

Sottobosco
variazione di cioccolato, frutti di bosco e zabaione

-135

Truffle Experience

Percorso degustazione di 5 portate dedicato al tartufo

Battuta di Fassona Piemontese Espressa
tuorlo crudo, senape Dijon, capperi, olive disidratate e scalogno

Uovo di Montagna 63
sedano rapa, asparagi, fonduta di toma d'alpeggio e tartufo nero

Tagliolino tirato a mano ai Funghi
burro di malga, noce moscata e fungo cardoncello e tartufo nero

Lombo di Cervo alla Rossini
foie gras scottato, brioche ai fichi e salsa al tartufo nero

Tiramisù Espresso
biscotto novarino, caffè caldo, scaglie di cioccolato 70%, spuma al mascarpone e cacao amaro

-165

Tagli di carne alla griglia

Skirt Steak -40
300g

Tenderlion -42
250g

Tomahawk -125
1,2kg

Fiorentina -140
1kg

Secondi

Bistecca di Cavolfiore -28
noci, terra di olive e salsa verde

Salmerino Alpino di Morgex -36
in crosta di liquirizia, carciofo, menta piperita e riduzione di mandorla

Galletto di Bresse alla brace -38
marinato alle spezie orientali, affumicato con legni di ciliegio, salse al curry e paprika

Lombo di Cervo alla Rossini * -50
Foie gras scottato, brioche ai fichi e salsa al tartufo nero

Guancia di Manzo -34
glassata con il suo fondo, cipolla di Ivrea fondente e crema di sedano rapa e spinaci

The Burger -32
Black Angus 200 g grigliato, cheddar, cipolla caramellata, pomodoro, lattuga e senape; servito con chips e salsa homemade

Contorni

Patate Novelle -12
al burro e timo di montagna

Funghi alla Griglia -14
con intingolo al prezzemolo

Verdure di Stagione -12
in padella

Purè di Patate -12
al burro montato

* Tartufo Nero € 7/g
Tartufo Bianco € 13/g

* I piatti contrassegnati dall'asterisco non sono inclusi nel trattamento HB.