

MENU

ANTIPASTO

- FIORI DI ZUCCA** | 18
ripieni di ricotta al limone in tempura, con coulis di peperone e olio al basilico
- CAVOLFIORE ARROSTO** | 16
cremoso al cocco e lime, aria di curcuma
- SCHIUMA DI TOPINAMBUR** | 16
funghi misti del bosco e olio profumato al ginepro

INSALATE

- INSALATA DI CAMPO** | 18
con halloumi e zucchine grigliate, dressing ai frutti di bosco e focaccia
- INSALATA DI ORZO** | 16
pomodori secchi e formaggio d'alpe
- INSALATA DI SPINACI** | 18
ceci croccanti e fragole con feta

ZUPPE

- VICHYSSEOISE** | 14
vellutata di porro e patate
- ZUCCA** | 14
zenzero e latte di cocco
- BRODO CHIARO** | 14
di verdure affumicate

GELATI & SORBETTI

- SORBETTO** |
lavanda-rabarbaro
- GELATO LATTE DI FIENO**
e miele
- GELATO YOGURT**
con frutti di bosco
- a pallina* | 6



vegano

PRIMI PIATTI

- PESTO CAVOLO NERO** | 22
funghi finferli e polvere di salvia
- GNOCCHI** | 24
gnocchi di patata su crema di gorgonzola rucola frita chips di pera e pera confit
- RAVIOLI** | 20
all'arancia
- RISOTTO** | 32
"Riso Gallo Gran Riserva" con noci, funghi porcini e tartufo nero estivo

PIATTI PRINCIPALI

- PORRO BRASATO** | 28
alle erbe di bosco su vellutata di patata viola e tartufo nero estivo
- TIMBALE** | 20
di carote e sedano rapa su coulis di mirtillo e rosmarino
- VARIAZIONE DI VERDURE** | 24
su hummus di ceci
- BIS DI ASPARAGI** | 22
bianchi e verdi, con mimosa di uova e salsa Bérnaise
- VEGGIE BURGER & FRIES** | 28
Pulled smoked mushrooms, cipolle caramellate, guacamole, cheddar e lattuga

DESSERT

- STRUDEL DI PERE** | 13
con gelato di zucca speziato
- PANNA COTTA** | 14
all'avocado 2.0
- TORTINO** | 16
al cioccolato con cuore morbido
- TARTLETTA DI FRAGOLE** | 14
lamponi e fiori di sambuca
- FORMAGGI** | 17
piatto con formaggi misti d'alpe e chutney

Il personale è disponibile per informazioni sugli allergeni.
Fondata 35.- a persona, servita su prenotazione.