



“Teatro Magico”

La Natura intorno a Voi

I fiumi

Il lago

Il mare

Il pascolo

L'orto

La terra

Il bosco

Il mulino

La montagna

Menù Degustazione “Acqua / Water”

€ 70,00

Amuse bouche di benvenuto.

Welcome amuse bouche

Di Lago Invernale/ Of Winter Lake

***Trota salmonata e salmerino marinati, anguilla affumicata, friarielli*,
gocce di gel agrumi e verbena, pan brioches^, burro di montagna e polvere
di barbabietola. 1,3,4,7,12***

Marinated salmon trout and char, smoked eel, broccoli, drops of citrus and
verbena gel, brioche bread^, mountain butter and beetroot powder.*

Spaghetti alla chitarra

Aglio, olio e peperoncino cremoso,

succo di barbabietola, lamelle di capperante*, estratto di prezzemolo.1,3,4,7

Garlic, oil and creamy chilli, beetroot juice, scallop slices, parsley extract.*

Rana pescatrice*/ Anglerfish*

Come un'osso buco in gremolada, lenticchie di montagna,

salame della duja. 4,9,12

Like a osso buco in gremolada, mountain lentils, Duja salami.

Bavarese di castagne/ Chestnut Bavarian cream

Marron glacèe spezzati, coulis di cachi. 3,7

Broken marron glacèe, persimmon coulis.

Abbinamento con 4 vini € 50,00

Pairing with 4 Wines € 50,00

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table.

Menù Degustazione “Terra / Land”

€ 70,00

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Uovo Pochè/ Poached Egg

Foie gras d’anatra, crema di patate vitelotte,

Fico nero alla vaniglia liquido, chiffonade di sedano bianco. 3,7,9,12

*Duck foie gras, potato cream, Black fig with liquid vanilla,
white celery chiffonade.*

Riso Carnaroli mantecato/ Creamed Carnaroli rice

***Burro acido, porcini trifolati^, robiola, polvere di prezzemolo,
porri croccanti.*** 1,3,7,12

*Sour butter, sautéed porcini mushrooms^, robiola,
parsley powder, crispy leeks.*

Spalla di vitello speziata cbt / Spiced veal shoulder cbt

***Prugne e albicocche secche, il suo fondo di cottura al cioccolato,
polenta corvino.*** 6,7,8,9,12

Prunes and dried apricots, its chocolate cooking juices, polenta corvino.

Eclair di cioccolato bianco/ White Chocolate Eclairs

***Mousse di cioccolato al gianduja e torrone liquido,
zucchero filato alla violetta floreale.*** 7,8

*Chocolate mousse with gianduja and liquid nougat, Cotton candy with floral
violet.*

Abbinamento con 4 vini € 50,00

Pairing with 4 Wines € 50,00

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table.

Antipasti / Starters

Tartare di manzo^/ Beef tartare^

*Castagne, funghi shiitake^, foglie di shiso purple in tempura,
mayo alla soya. 1,3,6,7*

Chestnuts, shiitake mushrooms^, purple shiso leaves in tempura, soy mayo.

€ 20,00

Di Lago Invernale/ Of Winter Lake

Trota salmonata e salmerino marinati, anguilla affumicata, friarielli,
gocce di gel agrumi e verbena, pan brioches^, burro di montagna e polvere
di barbabietola. 1,3,4,7,12*

Marinated salmon trout and char, smoked eel, broccoli, drops of citrus and
verbena gel, brioche bread^, mountain butter and beetroot powder.*

€ 20,00

Come una Caprese Tiepida/ Like a Warm Caprese

*Pomodoro, mozzarella, feta greca, briciole di taralli e basilico,
cipolla rossa croccante, polvere di pomodoro. 1,7*

*Tomato, mozzarella, Greek feta, taralli crumbs and basil,
crispy red onion, tomato powder.*

€ 18,00

Uovo Pochè/ Poached Egg

Foie gras d'anatra, crema di patate vitelotte,

Fico nero alla vaniglia liquido, chiffonade di sedano bianco. 3,7,9,12

Duck foie gras, potato cream, Black fig with liquid vanilla, white celery chiffonade.

€ 22,00

I nostri primi - Our first courses

Riso Carnaroli mantecatol Creamed Carnaroli rice

*Burro acido, porcini trifolati[^], robiola, polvere di prezzemolo,
porri croccanti. 1,3,7,12*

*Sour butter, sautéed porcini mushrooms[^], robiola, parsley powder,
crispy leeks.*

€ 18,00

Fettuccine di castagne/ Chestnut fettuccine

Burro di limoni bio, crema di zucca Mantovana, tartufo nero 1,3,7,9,12
Organic lemon butter, Mantuan pumpkin cream, black truffle**

€22,00

Spaghetti alla chitarra

*Aglio, olio e peperoncino cremoso, succo di barbabietola,
lamelle di capperante*, estratto di prezzemolo. 1,3,4,7*

Garlic, oil and creamy chilli, beetroot juice, scallop slats, parsley extract.*

€20,00

I nostri primi - Our first courses

Quadrati all'uovo/ Squares of egg pasta*
guancia di manzo, burro al rosmarino, crema di broccoli,
San Carlone di capra "Luigi Guffanti". 1,3,7
Beef cheek, rosemary butter, broccoli cream,
San Carlone goat cheese "Luigi Guffanti".*

€ 22,00

*Crostone di pane e gruviera/ Toasted bread and gruyère cheese
Affogato in Zuppa di cipolle classica. 1,3,7,12
Drowned in Classic Onion Soup.*

€ 18,00

I nostri secondi – Our main courses

Rana pescatrice*/ Anglerfish*

***Come un'osso buco in gremolada, lenticchie di montagna,
salame della duja. 4,9,12***

Like a osso buco in gremolada, mountain lentils, Duja salami.

€ 26,00

Spalla di vitello speziata cbt / Spiced veal shoulder cbt

***Prugne e albicocche secche, il suo fondo di cottura al cioccolato,
polenta corvino. 6,8,9,12***

*Prunes and dried apricots, its chocolate cooking juices,
corvino polenta.*

€ 24,00

Lombo di cervo^*/ Deer loin^*

***Al fumo liquido, puntarelle, menta, soya e limone, pomodorini gratinati,
bagnet verde. 1,4,7,12***

*With liquid smoke, chicory, mint, soy and lemon, cherry tomatoes au gratin,
green bagnet.*

€ 24,00

I nostri secondi – Our main courses

Ratatouille

Zucchine, carote, porri, melanzane e pomodori.

Farinata alla ligure. 7

Zucchini, carrots, leeks, eggplants and tomatoes. Ligurian farinata.

€ 18,00

Filetto di Fassona Piemontese scottato/ Seared Piedmontese Fassona fillet.

Piccola insalata verde aromatica, carote, pomodorini, sesamo

Vinegrette Umami. 6,11,12

*Small aromatic green salad, carrots, cherry tomatoes,
sesame seeds Vinegrette Umami.*

€ 36,00

(secondo disponibilità /subject to availability)

Desserts

Tortino caldo di mele/ Warm apple pie

Caramello salato, quenelle di mascarpone e noci. 1,3,7,8

Salted caramel, mascarpone quenelle and walnuts.

€ 12,00

Soufflè alle nocciole, pistacchi e mandorla/ Hazelnut, pistachio and almond soufflé

Crema al latte di cocco, uva sultanina e cardamomo. 1,3,7,8

Coconut milk, raisin and cardamom cream.

€ 12,00

Eclair di cioccolato bianco/ White Chocolate Eclairs

Mousse di cioccolato al gianduja e torrone liquido,

zucchero filato alla violetta floreale. 7,8

Chocolate mousse with gianduja and liquid nougat,

Cotton candy with floral violet.

€ 12,00

Bavarese di castagne/ Chestnut Bavarian cream

Marron glacèe spezzati, coulis di cachi. 3,7

Broken marron glacèe, persimmon coulis.

€ 12,00

Caffè goloso/ Delicious coffee

Irish coffee, Macarons con crema di zabajone, piccole meringhe. 1,3,7,8,12

Irish coffee, Macarons with zabaglione cream, small meringues.

€ 10,00

Gelati e sorbetti di nostra selezione

Ice creams and sorbets from our selection 3,7,8

Carrello dei formaggi / Cheese cart 1,3,7,8,10,12

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11,

contrassegnate nel menù con NUMERI DA 1 A 14

1: GLUTINE.

2: CROSTACEI E DERIVATI.

3: UOVA E DERIVATI.

4: PESCE E DERIVATI.

5: ARACHIDI E DERIVATI.

6: SOIA E DERIVATI.

7: LATTE E DERIVATI.

8: FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI.

9: SEDANO E DERIVATI.

10: SENAPE E DERIVATI.

11: SEMI DI SESAMO E DERIVATI.

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LT ESPRESSI COME SO₂.

13: LUPINO E DERIVATI.

14: MOLLUSCHI E DERIVATI.

Our dishes may contain the following allergenic substances

pursuant to EU Reg. 1169/11, marked in the menu with NUMBERS 1 TO 14

1: GLUTEN

2: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

3: EGGS AND DERIVATIVES

4: FISH AND DERIVATIVES

5: PEANUTS AND PEANUT DERIVATIVES

6: SOYBEANS AND SOYBEAN DERIVATIVES

7: MILK AND DAIRY PRODUCTS

8: NUTS AND DERIVATIVES

9: CELERY AND DERIVATIVES

10: MUSTARD AND DERIVATIVES

11: SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

12: SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG/KG OR 10 MG/LT EXPRESSED AS SO₂

13: LUPINS AND DERIVATIVES

14: MOLLUSCS AND DERIVATIVES.

*** = Prodotto congelato**

^ = Prodotto abbattuto, il pesce destinato ad esser consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

*** = frozen product. ^ = Slaughtered product means that fish intended for raw or partially raw consumption has been subjected to a preventive cleaning treatment in accordance with the requirements of CE Reg. 853/2004.**

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Our staff is at your complete disposal for any information on the ingredients and preparations used in the menu, the customer is asked to inform our staff of any food allergies or intolerances.

Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

Any allergies or intolerances not previously reported will be accepted based on the availability of raw materials in stock.

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico.

We want to point out to our valued guests that ingredients such as fresh dairy products, local meat and freshwater fish are an integral part of the authenticity of our gastronomic menu experience.