



MENU DI NATALE 2026

TARTELLETTA CROCCANTE | TARTARA DI MANZO | EMULSIONE DI GARUM AI FUNGHI |
TARTUFO NERO INVERNALE MARINATO

Knusprige Tartelette | Rinder-Tatar | Pilz-Garum-Emulsion | marinierter schwarzer Wintertrüffel ^{A, C, G}
Crispy tartlet | beef tartare | mushroom garum emulsion | marinated black winter truffle



SALMERINO ALPINO MARINATO | RADICCHIO TARDIVO | FIORI DI SAMBUCO SOTT'ACETO |
SALSA DI SOIA BIANCA & VINAIGRETTE AL DASHI

Gebeizter Alpen-Saibling | Radicchio Tardivo | eingelegte Holunderblüten |
weiße Sojasauce & Dashi-Vinaigrette ^{A, D, F, N}

Cured Alpine trout | radicchio Tardivo | pickled elderflower | white soy sauce & dashi vinaigrette



ESSENZA DI FUNGHI PORCINI CHIARA E CONCENTRATA |
AGNOLOTTI RIPIENI DI FARCIA VERDE ALLA LEPRE E SPINACI | GOCCE DI SHIO-KOJI LIQUIDO

Klare, intensivierte Steinpilz-Essenz | Agnolotti gefüllt mit grüner Hasen-Spinat-Farce |
Tropfen vom Liquid Shio-Koji ^{A, C, G, L}

Clear, intensified porcini essence | agnolotti filled with green hare and spinach farce | drops of liquid shio-koji



SORBETTO AL LIMONE DI AMALFI | OLIO ALLO SHISO | SPUMA ALLO CHAMPAGNE
Amalfi-Zitronen-Sorbet | Shiso-Öl | Champagner-Schaum ^{D, G, O}

Amalfi lemon sorbet | shiso oil | champagne foam



ROMBO COTTO SULLA LISCA | CIMA DI RAPA | SQUAME CROCCANTI DI TOPINAMBUR |
BEURRE BLANC AL MISO

Auf der Gräte gebratener Steinbutt | Cima di Rapa | knusprige Topinambur-Schuppen |
Miso-Beurre-Blanc ^{C, D, F, G, O}

Turbot cooked on the bone | cima di rapa | crispy sunchoke scales | miso beurre blanc

OPPURE / oder / or

SELLA DI CAPRIOLO IN CROSTA DI KOJI | SCORZONERA LUCIDATA AL BURRO |
PURÈ DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE | FONDO DI CACCIAGIONE RISTRETTO ALL'AGLIO NERO

Rehrücken unter der Koji-Kruste | in Butter glasierte Schwarzwurzel | Piemonteser Haselnuss-Püree |
reduzierter Wildjus mit schwarzem Knoblauch ^{G, H, L, O}

Saddle of venison in koji crust | salsify glazed in butter | Piedmont hazelnut purée | deep game jus with black garlic



CREMOSO SETOSO ALL'ARANCIA ROSSA | GELATO AL CARMELLO E MISO |
PAN DI SPAGNA LEGGERO ALL'OLIO D'OLIVA | CRUNCH SALATO AL PISTACCHIO

Seidiges Blutorangen-Cremoso | Miso-Karamell-Eis | luftiger Olivenöl-Sponge |
salziger Pistazien-Crunch ^{A, C, F, G, H}

Silky blood orange cremoso | miso caramel ice cream | airy olive oil sponge | salty pistachio crunch

EURO 149,00 PER PERSONA IVA, COPERTO INCLUSO

Euro 149,00 pro Person inkl. aller Steuern, und Gedeck

Euro 149,00 per person, including taxes, and cover