

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI TAGLIOLINI DI SARACENO, RAGU DI QUAGLIA E TARTUFO NERO ** √3/7/9 22 TORTELLI DI ZUCCA, BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** √3/7/8/10 22 RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9 25 SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 25 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 25 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 27 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** √3/7/8/9/10 27 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3/7/9 22 FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 8itto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 12 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 12	ASTICE CON INSALATA DI AGRUMI E MAIONESE PIO	CCANTE ** 2/3	30
PRIMI PIATTI TAGLIOLINI DI SARACENO, RAGU DI QUAGLIA E TARTUFO NERO ** \(\sigma_{1779}\) 2: ** TORTELLI DI ZUCCA, BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** \(\sigma_{1778/10}\) 2: RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** \(\sigma_{19}\) 2: **SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** \(\sigma_{19}\) 2: **BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** \(\sigma_{1779/10}\) 2: **COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** \(\sigma_{1879}\) 2: **FARAONA, PRUGNE E NOCI ** \(\sigma_{1778/9/10}\) 2: **CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** \(\sigma_{179}\) 2: **FORMAGGIO E DOLCI **VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** \(\sigma_{1770}\) 3: **Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- **servito con pane di saraceno e mirtilli **GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** \(\sigma_{18778}\) 3: **MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** \(\sigma_{1778}\) 3: **MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** \(\sigma_{1778}\) 3: **Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle **CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** \(\sigma_{1777}\)		* 1/3/9/10	27
TAGLIOLINI DI SARACENO, RAGU DI QUAGLIA E TARTUFO NERO ** 1/3/7/9 *** TORTELLI DI ZUCCA, BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10 21 RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9 *** SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3/7/9 *** FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli SELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 **MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 SOrbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle **CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	➤ RADICI IN DIVERSE COTTURE, SENAPE E NOCI **	3/7/8/9/10	18
TAGLIOLINI DI SARACENO, RAGU DI QUAGLIA E TARTUFO NERO ** 1/3/7/9 *** TORTELLI DI ZUCCA, BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10 21 RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9 *** SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3/7/9 *** FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli SELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 **MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 SOrbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle **CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7			
▼ TORTELLI DI ZUCCA, BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10 22 RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9 23 SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 PORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	PRIMI PIATTI		
BURRO ALL'ARANCIÀ, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10 22 RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9 23 SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 PORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE ** ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	TAGLIOLINI DI SARACENO, RAGU DI QUAGLIA E TAI	RTUFO NERO ** 1/3/7/9	22
SECONDI PIATTI ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 22 FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 SORDETO, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/8/7		** 1/3/7/8/10 2	22
ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 ** VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- servito con pane di saraceno e mirtilli ** GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 ** MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ** CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	RISOTTO AI CARCIOFI E SCAMPI ** 2/9		23
ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLORO ** 4/9 BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 ** VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- servito con pane di saraceno e mirtilli ** GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 ** MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ** CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7			
BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10 COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 ** CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 ** VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- servito con pane di saraceno e mirtilli ** GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 ** MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ** CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	SECONDI PIATTI		
COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/8/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	ANGUILLA GLASSATA AL LIMONE BRUCIATO E ALLO	ORO ** 4/9	25
SALSA ALLE ERBE E OLIVĒ, PURÈ DI PASTINACA ** 7/8/9 FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10 CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10	2	29
 ✓ CARCIOFO SARDO E VERDURE DELL'ORTO, SALSA VERDE ALLA MENTA E AGLIO DOLCE ** 3 /7/9 ✓ FORMAGGIO E DOLCI ✓ VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli ✓ GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 ✓ MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ✓ CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7 	COSTINE DI MANZO -az.agr.Boschi-, SALSA ALLE ERBE E OLIVE, PURÈ DI PASTINACA **	7/8/9	27
FORMAGGIO E DOLCI VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- servito con pane di saraceno e mirtilli VGELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle VCREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	FARAONA, PRUGNE E NOCI ** 1/3/7/8/9/10	2	27
 ✓ VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli ✓ GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 ✓ MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ✓ CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7 		9	22
 ✓ VERTICALE DI "STORICO RIBELLE " ** 1/7/10 Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023-servito con pane di saraceno e mirtilli ✓ GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 ✓ MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ✓ CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7 			
Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2019/2020/2022/2023- servito con pane di saraceno e mirtilli GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8 MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	FORMAGGIO E DOLCI		
 ✓ MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8 Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ✓ CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7 	Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -ar		14
Sorbetto, gelatina e marmellata di mandarini, dacquoise e spuma di mandorle ✓ CREPES CON ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO E ARANCIO, GELATO AL LATTE ** 1/3/7	✓ GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CAN	NELLA ** 1/3/7/8	12
GELATO AL LATTE ** 1/3/7			12
I prezzi sono espressi in euro - Coperto incluso		E ARANCIO,	14
	I prezzi sono espressi in euro - Coperto incluso		

✔ Piatti vegetariani

Indichiamo con * i prodotti surgelati all'origine e con ** i prodotti che possono essere stati abbattuti in negativo da noi.

Di seguito riportiamo la lista degli <u>allergeni</u>:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poichè nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.



I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

ı	1	т	_	\cap	\cap	T	\sim			
ı	1	Т	⊢	ĸ	ĸ		()	ĸ	1(,

4 portate - € 58,00

RADICI IN DIVERSE COTTURE, SENAPE E NOCI ** 3/7/8/9/10

TORTELLI DI ZUCCA,

BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10

CASSOEULA; MAIALINO DA LATTE, SALSA CASSOEULA E VERZE IN PADELLA ** 7/8/9

GELATO ALLA CREMA, MELE CARAMELLATE E CANNELLA ** 1/3/7/8

INVERNO

WHISKEY

6 portate - € 75,00

ASTICE CON INSALATA DI AGRUMI E MAIONESE PICCANTE ** 2/3

RADICI IN DIVERSE COTTURE, SENAPE E NOCI ** 3/7/8/9/10

TORTELLI DI ZUCCA,

BURRO ALL'ARANCIA, TAMARINDO E FAVA TONKA ** 1/3/7/8/10

PIEDINI DI MAIALE CROCCANTI,

VERZA MARINATA, MELA VERDE E PREZZEMOLO ** 1/3/9/10

BACCALÀ, POLENTA E ANETO ** 4/7/9/10

MANDARINO DI CERULLI E MANDORLE ** 1/3/7/8

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO 0,75 L	3
COCA COLA O ACQUA TONICA	4
GIN TONIC (alcolico o analcolico)	10
CAFFÈ ESPRESSO O MOKA	3
AMARI	DA 6 A 8
GRAPPE	6
CALVADOS	DA 6 A 8
RUM	DA 8 A 12

DA 10 A 16