



Benvenuti nel nostro ristorante, un luogo in cui l'amore per il bello si unisce alla passione per il buono, creando un'esperienza unica per i nostri ospiti. La nostra cucina, frutto di passione, ricerca e studio, propone un viaggio gastronomico che celebra i sapori del nostro Paese, arricchiti da influenze internazionali.

Il legame con il territorio e le maestose montagne che ci circondano resta al centro di ogni creazione culinaria.

In sala, ci prenderemo cura di voi con una selezione vitivinicola accurata, che spazia dal lavoro di piccoli vignaioli alle prestigiose cantine.

Il sorriso, l'attenzione e il calore del nostro staff guideranno ogni momento del vostro percorso. Vi auguriamo un'esperienza indimenticabile.

Bienvenue dans notre restaurant, un lieu où l'amour du beau rencontre la passion du bon, créant une expérience unique pour nos invités.

Notre cuisine, fruit de passion, de recherche et de savoir-faire, propose un voyage gastronomique célébrant les saveurs de notre pays, enrichies par des influences internationales.

Le lien avec notre territoire et les majestueuses montagnes qui nous entourent reste au cœur de chaque création culinaire.

En salle, nous prendrons soin de vous avec une sélection de vins soigneusement choisie, allant du travail de petits vigneron aux prestigieuses maisons.

La chaleur, l'attention et le sourire de notre équipe vous accompagneront à chaque instant de votre expérience.

Nous vous souhaitons une expérience inoubliable.

Welcome to our restaurant, a place where the love for beauty meets the passion for flavor, creating a unique experience for our guests.

Our cuisine, born from passion, research, and dedication, offers a gastronomic journey that celebrates the flavors of our country, enriched by international influences.

The connection to our territory and the majestic mountains that surround us remains at the heart of every culinary creation.

In the dining room, we will take care of you with a carefully curated wine selection, ranging from the work of small winemakers to prestigious wineries.

The warmth, attention, and smiles of our staff will guide you through every moment of your experience.

We wish you an unforgettable experience.

Gentili clienti, per garantire un'esperienza culinaria sicura e piacevole, vi invitiamo a segnalare al nostro staff eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordine. Il nostro chef sarà lieto di adattare i piatti alle vostre esigenze, ove possibile.

Chers clients, pour garantir une expérience culinaire sûre et agréable, nous vous invitons à signaler à notre personnel toute allergie ou intolérance alimentaire avant de passer votre commande. Notre chef sera ravi d'adapter les plats à vos besoins, dans la mesure du possible.

Dear customers, to ensure a safe and pleasant dining experience, we kindly ask you to inform our staff of any food allergies or intolerances before placing your order. Our chef will be happy to adapt the dishes to your needs, where possible.



Antipasti

Entrées | Appetizers

Carpaccio di cervo marinato

insalata di puntarelle, salsa di acciughe e mosto di vino cotto

Carpaccio de cerf mariné salade de puntarelle, anchois siciliens et moût de vin cuit

Marinated deer carpaccio chicory salad, Sicilian anchovies and cooked grape must

Tartare di Fassona Piemontese

in dashi di manzo, fungo fritto, zabaione salato, fichi caramellati e caviale di salmone selvaggio Keta

Tartare de bœuf Fassone Piémontaise en dashi de bœuf, champignons frits, sabayon salé, figues caramélisées et caviar de saumon sauvage Keta

Piedmontese Fassona beef Tartare in beef dashi, fried mushroom, savory zabaione, caramelized figs, and wild Keta salmon caviar

Prosciutto crudo di maiale pesante 60 mesi

“3 fette Gambero Rosso” (Azienda Agricola Bettella)

giardiniera fatta in casa, pane artigianale con fichi e mandorle

Jambon de porc cru 60 mois (3 tranches - Gambero Rosso Société Agricole Bettella) jardinière faite maison, pain artisanal aux figues et amandes

Pork raw ham 60 months (3 slices - Gambero Rosso - agricultural company Bettella) homemade pickled vegetables, homemade bread with figs and almonds

Flan di zucca Butternut**

fonduta di Bleu d’Aosta e amaretto di Saronno

*Flan à la courge Butternut*** fondue au Bleu d’Aoste et amaretto de Saronno

*Butternut pumpkin flan*** Bleu d’Aosta fondue and Amaretto di Saronno

Su alcune proposte è possibile richiedere l’aggiunta del tartufo nero al costo di 10 €

La Sala sarà lieta di consigliarvi l’abbinamento corretto

Sur certains plats, il est possible de demander l’ajout de truffe noire au prix de 10€

Le personnel se fera un plaisir de vous recommander l’accord parfait

On some dishes, it is possible to request the addition of black truffle at the cost of 10€

The staff will be happy to recommend the perfect pairing

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Antipasti

Entrées | Appetizers

Carciofo* fritto

in salsa chimichurri e provolone del Monaco dei Monti Lattari

Artichaut frit* à la sauce chimichurri et provolone del Monaco des Monts Lattari

*Fried artichoke** in chimichurri sauce and Provolone del Monaco cheese from the Lattari Mountains

Degustazione di formaggi delle eccellenze italiane (per due persone)

robiola di Roccaverano, fontina d’alpeggio, taleggio riserva, castelmagno, pecorino Fiore Sardo, Kasus Caverna di Capriz. Blu del Moncenisio, serviti con miele al tartufo e mostarde

Dégustation de fromages d’excellences italiennes (pour deux personnes) robiola de Roccaverano, fontina d’alpage, taleggio réserve, fromage Castelmagno, fromage pecorino sarde Fiore Sardo, fromage Kasus Caverna de Capriz. Blu del Moncenisio, servi avec du miel de truffe et des moutardes

Tasting of Italian cheese excellences (for two people) robiola from Roccaverano, Fontina, Taleggio cheese reserve, Castelmagno, pecorino sheep cheese Fiore Sardo, Kasus Caverna from Capriz. Blu del Moncenisio, served with truffle-honey and mostarde

Capesante* Giapponesi

puré di cavolfiore, fondo di manzo e cipolle glassate in aceto di Volpaia

Coquilles Saint-Jacques Japonais* purée de chou-fleur, bouillon de bœuf et oignons glacés au vinaigre Volpaia

*Japanese scallop** cauliflower puree, beef sauce and onions glazed in Volpaia vinegar

Crudo di ricciola* Hiramasa in ceviche

leche de tigre, lime, pomodoro datterino e jalapeno

Raw greater amberjack Hiramasa in ceviche* leche de tigre, lime, cherry tomato and jalapeno

Sérieole crue Hiramasa en ceviche* leche de tigre, citron vert, tomate datterino et jalapeno

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Primi

Premiers plats | First courses

Tortellini in sfoglia d'oro "Ricetta storica della confraternita del tortellino"

(Pastificio Gratifico)

al gorgonzola di malga e amarene brusche di Bologna

Tortellini en pâte dorée "Recette historique de la confrérie del tortellino"

(Fabrique de pâtes: Gratifico)

au gorgonzola des montagnes et cerises noires de Bologne

Tortellini in golden pastry 'Historical recipe of the Tortellino Brotherhood'

(Gratifico Pasta Factory)

with gorgonzola cheese and sour cherries from Bologna

Risotto Acquerello "Tenuta la Colombara"

in salsa "au vin jaune", tartufo nero di Alba Royal Truffle
e battuta di gambero* rosso di Mazara del Vallo

Risotto Acquerello "Tenuta la Colombara"

*riz, sauce au vin jaune, truffe noire de Alba Royal Truffle
tartare de crevettes rouges* de Mazara del Vallo*

Risotto Acquerello "Tenuta la Colombara"

*in sauce "au vin jaune", black truffle Alba Royal Truffle
and tartar of red prawn from Mazara del Vallo**

Linguine "Les Jorasses"

(Pastificio Graziano)

in salsa di aglio, olio e peperoncino con mollica di pane,
acciglihe del Mar Cantabrico, burrata e bottarga di muggine

Linguine "Les Jorasses"

(Fabrique de pâtes: Gratifico)

*avec sauce à l'ail, huile et piment, mie de pain,
 anchois de la Mer Cantabrique, burrata et poutargue de mulet*

Linguine "Les Jorasses"

(Gratifico Pasta Factory)

*in garlic, oil and chilli pepper sauce with breadcrumb,
 anchovies from the Cantabrian sea, burrata and mullet bottarga*

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Primi

Premiers plats | First courses

Tagliatelle al ragù di bufalo

(Pastificio Gratifico)

con caldo di parmigiano reggiano riserva 24 mesi e limone candito

Tagliatelle au ragù de buffle (Fabrique de pâtes: Gratifico)

au parmesan reggiano tiède réserve 24 mois et citron confit

Tagliatelle with buffalo meat sauce (Pasta factory Gratifico)

with warm parmigiano Reggiano reserve 24 months and candied lemon

Il Pacchero

(Pastificio Graziano)

in salsa di pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino
mantecato con burro di Normandia e parmigiano Reggiano, ciliegino confit e basilico

Il Pacchero (Fabrique de pâtes: Gratifico)

*À la sauce tomate San Marzano de la région Agro Sarnese-Nocerino,
monté au beurre de Normandie et Parmigiano Reggiano, tomates cerises confites et basilic*

Il Pacchero (Pasta factory Graziano)

*With San Marzano tomato sauce from the Agro Sarnese-Nocerino area,
emulsified with Normandy butter and Parmigiano Reggiano, confit cherry tomatoes and basil*

Fregola sarda

con triglia* in guazzetto, carciofi trifolati*, caviale di aringa e katsuobushi

Fregola (pâtes typiques sardes)

au rouget en ragoût, artichauts sautés*, caviar de hareng et katsuobushi*

Sardinian Fregola

with stewed mullet, sautéed artichokes*, herring caviar and katsuobushi*

Zuppa di cipolle**

fontina d'alpeggio, olio al tartufo nero pregiato, cotta nella sfoglia* tirata a mano

*Soupe à l'oignon***

avec fontina d'alpage, huile de truffe noire de qualité, cuite dans une pâte feuilletée faite à la main*

*Onion soup***

*with Alpine Fontina cheese, fine black truffle oil, baked in handmade pastry**

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Secondi

Seconds plats | Main courses

Filetto di bufalo

fondo al Porto, funghi di stagione in bourguignonne e tartufo nero di Alba Royal Truffle

Filet de buffle

sauce au Porto, champignons de saison à la bourguignonne et truffe noire d'Alba Royal Truffle

Buffalo fillet

Porto wine sauce, seasonal mushrooms in bourguignonne and black truffle of Alba Royal Truffle

Scaloppa alla Valdostana

con fontina d'alpeggio e prosciutto cotto alla brace

Escalope à la Valdôtaine

à la fontina des Alpes et jambon cuit au feu de bois

Escalope Aosta valley style

With fontina cheese and grilled ham

Controfiletto Argentino Patagonico Reale

salsa alla senape di Dijone e mostarda di Cremona, porro di Cervere DOP

Faux-filet Argentin Patagonico Royal

Sauce à la moutarde de Dijone et moutarde de Cremona, poireau de Cervere AOP

Patagonian Argentine Real sirloin

Mustard sauce of Dijone and Cremona mustard, leek of Cervere PDO

Costolette di agnello* gallese

il suo fondo, friggirelli fritti e cime di rapa in brandade

*Côtelettes d'agneau galloises**

demi-glace d'agneau, friggirelli frits et fanes de navet à la brandade

*Welsh lamb chops**

Its sauce, fried friggirelli peppers, and broccoli rabe in brandade

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Secondi

Seconds plats | Main courses

Guancette di maiale** Confit

crema di patate bianche della Sila e cavolo rosso fermentato

*Joues de Porc** Confit*

sur crème de pommes de terre blanches de la Sila et chou rouge fermenté

*Pork Cheeks** Confit*

with cream of Sila white potatoes and fermented red cabbage

Fiorentina Marbled Beef Superior “Carima”

alla griglia (1kg circa)

Fiorentina Marbled Beef Superior “Carima”

grillée (environ 1 kilo)

Fiorentina Marbled Beef Superior “Carima”

Grilled (about 1 kg)

Ricciola** Hiramasa

in salsa alla mediterranea, pesto di Prà, frisella e colatura di alici di Cetara

*Sérieole** Hiramasa*

à la sauce méditerranéenne, pesto de Prà, frisella et sauce aux anchois Cetara

*Hiramasa greater amberjack***

in Mediterranean sauce, Prà pesto sauce, frisella and anchovy-sauce from Cetara

Polpo alla brace

hummus di ceci, uova di trota e ‘nduja di Spilinga

Poulpe grillé

houmous de pois chiches, œufs de truite et ‘nduja de Spilinga

Grilled octopus

Chickpea hummus, trout eggs and ‘nduja from Spilinga

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative

All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature



Contorni

Accompagnements | Side dishes

Cime di rapa ripassate

aglio, olio e peperoncino

Fanes de navets sautées ail, huile d'olive et piment

Sautéed turnip green garlic, olive oil and chili pepper

Patate arrosto all'ancienne

Pommes de terre rôties à l'ancienne

Roast potatoes ancienne style

Caponata di verdure alla siciliana

Caponata de légumes à la sicilienne

Vegetable Caponata Sicilian style

Insalata di spinacino

zeste di lime e vinaigrette

Salade de jeunes pousses d'épinards zestes de citron vert et vinaigrette

Baby spinach salad lime zest and vinaigrette

Zucca** butternut frita

uva passa e erba cipollina

*Courge** butternut frite raisins secs et ciboulette*

*Fried butternut squash** raisins and chives*

Tutte le nostre salse sono da noi abbattute a temp. negativa

* prodotto congelato / surgelato | ** per una migliore conservazione delle materie prime queste sono da noi abbattute a temperatura negativa

*Toutes nos sauces sont cuites à température négative | * produit congelé / ** pour une meilleure conservations des matières premières, ces-ci sont abattues à température négative*

*All our sauces are shot down by us at a negative temperature | * frozen product / ** for better preservation of raw materials, we freeze them at a sub-zero temperature*