

STARTER

Saporè

Salmone marinato agli agrumi,
crumble ai semi di chia, sorbetto di
piselli e olio evo

17,00 €



Equilux

Farro, spinacino, giardiniera di verdure,
ceci, dressing al sesamo, caprino

14,00 €



Brain Food

Carpaccio di mela rossa, salmerino
alpino, formaggio Alta Badia, noci,
dressing al kefir

16,00 €



Frèsch

Insalatina di carote, noci, mirtilli rossi,
octopus scottato

16,00 €



Rare

Battuta di vitellino, chips di zuccina,
pecorino, cracker ai semi di lino

18,00 €



- PIATTO DEL GIORNO -

Regionale e stagionale.

Chiedi al nostro team il piatto del giorno.

Disponibilità e prezzo variano in base
all'offerta del giorno.

PRIMI

Mare Mio

Riso Acquerello, essenza di basilico alpino, gallinella mediterranea, albicocca, Parmigiano Reggiano DOP, mandorla tostata

23,00 €



L'Incanto

Tagliarini di farro integrale monococco, finferli, bieta, pomodorino dry, caciocavallo Silano DOP

18,00 €



CaRuBlù

Bottoni di pera secca, formaggio CaRuBlù "Degust", melanzana arrostita, noci, ribes rosso

17,00 €



Amar

Paccheri trafilati in casa, rana pescatrice, pomodorino confit, capperi, olive taggiasche, spuma di burrata, essenza al prezzemolo

23,00 €

L'Essenza

Ravioli 40 tuorli, anatra affumicata al melo, mostarda di pera, cremoso al caprino, polvere al cacao e mandorla

17,00 €

SECONDI

Natur pur

Dry Aged Rib-Eye Steak, bieta, finferli, patate, broccoli, radici di terra, jus di vitello

35,00 €



Knödel

Pane multi cereali, formaggio alpino, erbe selvatiche, verdure agrodolce, fiore di zuccina croccante, dressing all'aglio orsino

22,00 €



L'Armonia

Merluzzo, broccoli, pomodorino confit, cipollotto, patata, beurre blanc, dressing all'aneto

29,00 €



Verace

Octopus, carciofo e oliva taggiasca, spinacino, patate, olio all'aglio e peperoncino

29,00 €



The King

Filetto di vitello biologico, cicoria, ceci, radici di terra, pomodorino confit

33,00 €



- CHEF'S CHOICE -

We love sharing!

Da noi food sharing significa condividere con i tuoi cari i piatti che creiamo. Un'esperienza che stuzzica il palato e apre alle novità.

3 portate
con diversi piatti

65 € a

Marc de Benedictis

persona (da 2 persone)

CONTORNI & SALADS

Patate arrostitite

6,00 €



Verdura mista alla piastra

6,00 €



Light Salad

Misticanza, carote, pomodorini

6,00 €



Fitness Salad

Misticanza, carote, noci, mirtilli neri, formaggio bio di montagna

12,00 €



- SEMPLICITÀ E GUSTO -

Il mio mantra per unire tradizione e nuova consapevolezza gastronomica.

Nei nostri piatti, i sapori delle Alpi incontrano quelli del Mediterraneo, la cucina tipica si arricchisce di influenze internazionali e la natura entra nel piatto insieme alla cultura. Usiamo prodotti locali e facciamo tutto in casa, inclusa la pasta fresca. Per me, questo è la base di una buona cucina salutare.



vegetariano



senza lattosio



senza glutine



Griglia BBQ

DESSERT

Il Fico

Cheesecake moderna, inserto ai fichi, croccante alle noci e arancia, sorbetto cacao e datteri

13,00 €



Dulcis in Fundo

Cre moso alla fragola, chips al cacao, gelato ai semi di zucca caramellati

12,00 €



Explosion

Biscuit al cacao, cremoso africano, spuma di ciliegia, sorbetto di ibisco

14,00 €



La Percoca

Cre moso al cioccolato fondente, inserto all'albicocca, gelato al papavero

13,00 €



Zest

Cre moso al limone e lampone, gelee all'ananas fermentata, sorbetto al rabarbaro

14,00 €



- IL GELATO -

Fatto in casa.
Chiedi al nostro team
i gusti stagionali.

Coperto a persona **3,00 €**

Cestino di pane **2,00 €**