



Antipasti

Semisfera di carletti con crema di Fontal e caprino 3-7	€ 17,00
Asparagi bianchi con mimosa d'uovo scomposta e julienne di crudo croccante 3-12	€ 17,00
Cheesecake di fassona con senape di Dijon e punta d'asparago in agrodolce 1-7-8-10-12	€ 20,00
Carpaccio di polipo con insalatina di asparagi e gelatina di limone 14	€ 20,00
Baccalà mantecato su crema di piselli e croccante di riso venere soffiato 4-5-7	€ 20,00

Primi Piatti

Vellutata di carote all'arancia con crostini di pane e cialda al Trentingrana 1-7	€ 17,00
Paccheri ripieni di mozzarella di bufala e asparagi 1-7	€ 19,00
Ravioli ripieni d'agnello con puntarelle, ribes e mandorle tostate 1-3-7-8	€ 19,00
Riso la Fagiana con crema di asparagi e scampi (min. 2 pax) 2-7	€ 22,00
Tagliolini freschi con bruscanoli e mazzancolle 1-2-3-7-12	€ 21,00

Secondi Piatti

Burrata con filetti di acciuga e asparago in agrodolce 7-12	€ 18,00
Coscia di faraona confit con patate al forno e misticanza 7	€ 23,00
Filetto di manzo al pepe verde con caponata di verdure 7-10-12	€ 28,00
Scaloppa di orata con patate al timo e spinaci al burro 4-7	€ 25,00
Trancio di ricciola con finocchi all'aneto e asparagi grigliati 4	€ 27,00

Dessert

Tiramisù Relais Monaco 1-3-7-8	€ 8,00
Cre moso al limone con fragole e cioccolato fondente 1-3-7	€ 8,00
Cre me tart con frutti rossi 1-3-7	€ 8,00
Lingotto al cioccolato e pistacchio, crumble di mandorle e coulis ai frutti di bosco 1-3-7-8	€ 8,00
Crêpe Suzette con gelato alla vaniglia 1-3-7-8	€ 12,00
Selezione di formaggi italiani e mostarde 7-8-10-12	€ 12,00

Caperto e servizio € 5,00 pp

Per nostre esigenze di produzione, alcuni ingredienti seguono la catena del freddo all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a bonifica preventiva mediante trattamento, secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

ALLERGENI

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati 6. Soia 7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini 14. Molluschi