



## PUR SCUMENCÈ - per iniziare

### VIDEL

Animella, latticello, funghi, insalatina e sedano di montagna

### FORELA

Trota affumicata, kefir, caviale, rapa e crescione

### GAMBERO

Gamberi rossi, fondo di minestrone allo zafferano e uovo di quaglia

## I PRUMS - i primi piatti

### RJI

Risotto all'aglio orsino, ostrica, cipolla e limone (minimo per due persone)

### TORTEL

Tortello di grano arso, ricotta di capra, rapanelli al miso d'orzo, ortica e alga Dulse

### PASTA

Mezzi paccheri, ricci di mare, sgombro, aglio nero, Marsala e cacio ricotta

## I SECUNDI - i secondi piatti

### PÈSC

Halibut, porro, limone e capperi

### ARMËNT

Manzo per due persone:

- Filetto, gambero, bottarga e caviale
- Coda, spinaci e lumache di mare alla vaccinara

### A DENA ❀

Anatra in due declinazioni:

- Petto, patate dolci, fegato grasso, noce moscata e arancia
- Canederlo di coscia nel suo consommé

## PUR I GULUSC - per i golosi

### CIUCHELADA

Cioccolato, ciliegie, pepe lungo e tè earl grey

### SOUFFLÈ ❀

Soufflé, caramello salato e gelato alla vaniglia

### CIJÒ

Selezione di formaggi al carrello



## SIMBOL- Il simbolo di Nicola Laera

Ü ❖

Uovo di montagna, patate, parmigiano e tartufo

SNEC

Lumache, burro acido, caviale di trota fumè e prezzemolo

PÈSC

Storione, sanguinaccio, mela verde e fegato grasso affumicato

CAJINCI

Bottone ripieno di pollo, il suo consommè, tonno “Bonito” e prugna fermentata

*oppure*

SPAGHETTO ❖

Spaghettone aglio, olio, peperoncino e granchio reale

VIDEL

Testina di vitello, pomodori secchi, cipolla e olio al prezzemolo

*oppure* ❖

PAROM

Piccione Mieral in due portate:

- Petto, muesli, sedano e albicocche
- Coscetta e filetto, shitake, aglio nero e salsa al sesamo

CI BUN

Il Sassongher... sapori delle nostre valli



É possibile scegliere liberamente tra tutte le pietanze:

2 pietanze a persona, 85 Euro.

3 pietanze a persona, 105 Euro.

4 pietanze a persona, 125 Euro.

Menú SIMBOL in 6 portate, 129 Euro\*. Degustazione di 4 calici, 55 Euro.

Menú SIMBOL in 8 portate, 139 Euro\*. Degustazione di 6 calici, 75 Euro.

\* il menú degustazione scelto viene servito per tutto il tavolo

❖ 1 Euro di questo piatto verrà devoluto alla Costa Family Foundation

