

MENU A LA CARTE



R I S T O R A N T E
Atelier

MENU DEGUSTAZIONE

a mano libera

5 PORTATE

€ 55,00

Se abbinato a degustazione
5 calici di vino

+ € 30,00

7 PORTATE

€ 75,00

Se abbinato a degustazione
7 calici di vino

+ € 40,00

Acqua e caffè compresi

RISTORANTE
Atelier

MENU TARTUFO

Battuta di manzo e tartufo bianco	7
Uovo in camicia, fonduta di Grana Padano e tartufo bianco	6
Tajarin 36 tuorli, burro Normandia e tartufo bianco	8
Risotto Riserva San Massimo alla parmigiana e tartufo bianco (min. per due persone)	8
Uovo cereghin e polenta	7

Tartufo Bianco al grammo secondo mercato

RISTORANTE
Atelier

TRIPPA & CHAMPAGNE

TUTTI I MERCOLEDÌ SERA

Entrée della cucina

Trippa con calice di Champagne
Nicolas Feuillatte

Piccola pasticceria

Coperto acqua e caffè 28€

RISTORANTE
Atelier

Dal lunedì al venerdì

MENU DEGUSTAZIONE

Novembre 2025

Battuta di manzo e grana

Tagliatella al ragoût di lepre

Mousse di fichi e cacao

€30,00 escluse le bevande

MENU

ANTIPASTI

Flan di zucca e fonduta di Salva Cremasco	14
Trota di torrente affumicata, maionese alla soia e cipolle rosse in diverse consistenze	19
Terrina di fegato d'oca, terrina fegato d'Anatra e fichi, terrina di fegato d'Anatra pepe e Champagne e terrina di piccione e fegato d'anatra, pan brioche e composte (3,7)	30
Petto e coscia di quaglia, crema di topinambur e noci	16
Tagliatella di seppia, estratto di mela e finocchietto e uova di salmerino	18

PRIMI

Tortiglione al ragù di capriolo e Bagos (1,7)	17
Passatelli in brodo di scorfano e scorfano (1)	19
Linguina, burro Normandia e Caviale (1, 7)	21
Risotto Riserva San Massimo, crema di zucca Delica Az. Agr. Dal Fior e rosmarino (Min 2 Pers.)	17
Tortelli Cremaschi (1)	15

SECONDI

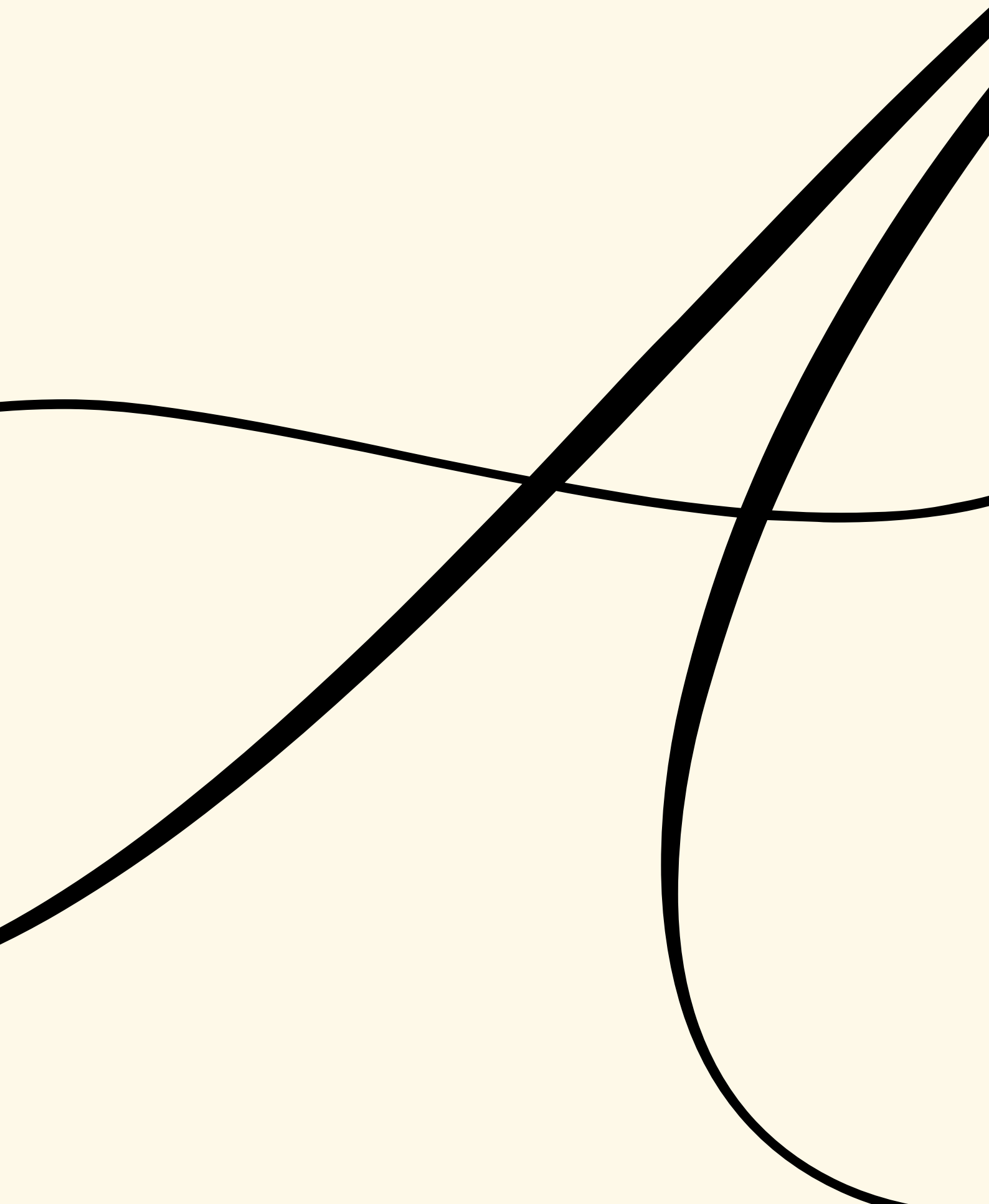
Guancia di maiale, fondo di cottura e polenta	21
Petto Anatra sous vide, fondo di cottura e arancia e carote in diverse consistenze	22
Cernia Gialla, crema di topinambur e Pak-Choi	26
Filetto di San Pietro, salsa bernese e verdure baby (7)	24
Carne vegana con verdure baby	20
Selezione di formaggi e marmellate di stagione (7)	19

RISTORANTE
Atelier

DOLCI

Degustazione Cioccolato Valrhona con rum o whisky ⁽¹⁾	13
Crostata destrutturata con frutta fresca ⁽⁷⁾	8
Crème Brûlée ⁽⁷⁾	8
Mousee di Fichi e cacao	8
Torta di rose e gelato alla vaniglia ^(1,7)	8
Torta Bertolina ^(1,7)	8
Gelato e Sorbetto del giorno	6

CARTA DEI VINI



R I S T O R A N T E
Atelier

BIANCHI

Ribolla Gialla	Bastianich 2023	28
Friulano	Bastianich 2023	28
Ribolla Gialla	Venica 2024	34
Pinot Grigio	Venica 2023	32
Friulano	Venica 2024	34
Ronco delle mele	Venica 2024	62
Ronco delle cime	Venica 2024	48
Pinot Bianco	Girland 2022	28
Lepus	Franz Haas 2024	26
Goldmuskateller	Franz Haas 2024	34
Manna	Franz Haas 2023	40
Sofi Müller Thurgau	Franz Haas	23
Pinot Bianco	Kellerei Bozen 2023	26
Mock	Kellerei Bozen 2023	30
Pinot Bianco	Terlan 2023	30
Kruth	Terlan 2023	40
Monticol	Terlan	46
Winkl	Terlan 2023	38

R I S T O R A N T E

Atelier

BIANCHI

Gemma	San Leonardo 2024	30
Costamolino	Argiolas 2024	27
Costamolino	Argiolas 2024	27
Etna Bianco	Lentsch 2023	34
Carricante	Lentsch 2021	38
Le S de Poete	Le S Poete 2022	29
Pouilly-Fume	Le S Poete 2022	42
Chablis Vielles	Gautheron 2023	45
Chablis 1er Cru	Dauvissant	75
Chablis Vau Ligneau	Geoffroy	65
Chablis Vielles	Geoffroy 2022	45
Chablis Cote de Lechet	Roy-Prevostat 2010	100
Riesling	Dr. Fischer 2023	34
Riesling	Johannesburg 2022	48
Chassagne-Montrachet	Domaine Vincent & François Jouard 2021	110

R I S T O R A N T E
Atelier

BIANCHI

Rosamara	Vezzola Costaripa 2024	26
Rosamara Magnum	Vezzola Costaripa 2024	50
Sauvignon Blanc	Dourthe 2023	27
Challonnay	Oenosapiens	27
Schulthaus Fallwind	St. Michael-Eppan 2024	26
Riesling Fallwind	St. Michael-Eppan 2024	27
Sauvignon Fallwind	St. Michael-Eppan 2024	26
Pinot Bianco S. Valentin	St. Michael-Eppan 2022	46
Sauvignon S. Valentin	St. Michael-Eppan 2022	46
Sauvignon S. Valentin	St. Michael-Eppan 2022	46
Sauvignon S. Valentin	St. Michael-Eppan 2022	46
Bricco delle Ciliegie	Almondo	35
Chablis Vieilles Vignes	Defaix	58
Silex Sancerre	Ducroux	40

R I S T O R A N T E
Atelier

ROSSI

Barbera	Oddero 2023	30
Nebbiolo	Oddero 2023	35
Barolo	Oddero 2021	60
Barbaresco	Oddero 2022	80
Barbera	Massolino	28
Nebbiolo	Massolino	30
Barolo	Massolino	55
Nebbiolo	Elio Grasso	31
Barolo Ginestra	Elio Grasso 2020	125
Barbera	Elio Grasso	36
Barolo	Guido Porro 2005	150
Barbaresco Vanotu	Pellisero (5L)	650
Long Now	Pellisero 2020	47
Pomorosso	Coppo 2017	75
Rosso Valtelina	La Spia 2022	28
Sassella PG 40	La Spia	45
Pinot Nero	Franz Haas	42

R I S T O R A N T E
Atelier

ROSSI

La Picciona	Lusenti	34
Valpolicella Reverie	Zyme	25
Valpolicella Classico	Zyme	42
Amarone	Zyme 2018	137
Amarone Dal Cero	Ca dei Frati 2017	115
Rosso Montalcino	Argiano 2023	40
Brunello Montalcino	Argiano 2019	90
Rosso Montalcino	Ciacci Piccolomini 2023	36
Brunello Montalcino	Ciacci Piccolomini 2020	78
Gevrey Chambertin	Domaine Arnould 2021	115
Côte d'Or	Jean Fournier 2021	50
Côte de Nuits	Manuel Oliver	44
Bourgogne	Domaine Arnould 2022	58
château Pichon	Pauillac 2001	700
Savigny les Beaune Blanc	Capron-Charcousset 2004	110

R I S T O R A N T E
Atelier

ROSSI

Grevrey-Chambertin	Domaine Arnould	110
Revolution 23	Oenosapiens	32
Monticol	Terlan 2021	48
Blauburgunder	Gottardi 2019	55
Pinot Nero Fallwind	St. Michael-Eppan 2022	38
Lagrein Fallwind	St. Michael-Eppan 2022	37
Pinot Nero S. Valentin	St. Michael-Eppan 2022	62
Sofi Rosso	Franz Haas	23
Pinot Nero Schweizer	Franz Haas 2022	65
Barbaresco	P. Barbaresco 2021	52
Nebbiolo	P. Barbaresco 2023	30
Barbera Alba Tre Vigne	Domenico Clerico 2022	28
Barolo	Marcenasco Ratti 2020	84
Dolcetto	V. Domenico Clerico 2023	24
Barbera La Mattacchiona	Accornero 2022	22
Dolcetto d'Alba	Conterno Fantino	23
Bricco Bastia	2024	
Barbera d'Alba	Conterno Fantino	28
Vignota	2024	

R I S T O R A N T E
Atelier

ROSSI

Nebbiolo Ginestrino	Conterno Fantino 2023	50
Barolo Vigna Pressenda	Conterno Fantino 2020	118
Langhe Rosso Monpra Magnum	Conterno Fantino 2022	124
Nebbiolo Ginestrino Magnum	Conterno Fantino 2023	90
Le Difese	Tenuta San Guido 2023	42
Sassicaia	Tenuta San Guido 2022	290
Guidalberto	Tenuta San Guido 2023	75
Bourgogne Cote D'Or	Georges Joillot	50
Chateau Vieux Lescours	Jacques Bertrand	38
Chateau Carteau Daugay	Jacques Bartrand	52

R I S T O R A N T E
Atelier

BOLLICINE

Natura	Barisei 2019	38
Saten	Barisei 2020	40
Sampieterre Magnum	Barisei	85
Rosé Magnum	Barisei	105
Palazzo Lana	Berlucchi	140
Extra Brut	Berlucchi	38
Saten	Berlucchi	42
Rosè	Berlucchi	45
Nature Blanc de Blancs	Berlucchi	58
Nature	Berlucchi	63
Perlé	Ferrari	55
Riserva Lunelli	Ferrari	75
Perlé Bianco	Ferrari	70
Cuvée Pietra Trento	San Leonardo	42
Prestige	Cà del Bosco	55
Prestige Magnum	Cà del Bosco	110
Vintage Saten	Cà del Bosco 2019	75

RISTORANTE
Atelier

BOLLICINE

Vintage Dosage Zero	Cà del Bosco	75
Prestiege Rosè	Cà del Bosco	70
Tetro la Scala	Bellavista	68
Assemblage 1 non dosato	Bellavista	57
Alma Magnum	Bellavista	115
Pinot Nero 48 mesi	Lusenti	38
Il Parto	Lusenti	63
Secret de Famille 1er Cru	Monmarthe	65
Cremant Alsace	S. Remy	26
Cremant Bourgogne	Patriarche	27
Cremant Bourgogne	Patriarche	27
Blanc de Blanc	Marcalberto	50

R I S T O R A N T E
Atelier

CHAMPAGNE

Blanc de Blanc Grand Cru	J. Perard	65
Grand Réserve Brut	Château de Bligny	65
Bollinger		100
Rosé	Bollinger	150
La Grande Année	Bollinger	250
Brut Rosé	Vezzola Costaripa	40
Grand Siecle 26	Laurent-Perrier	300
Brut Réserve	Charles Heidseck	90
Lilbert		95
Philipponat Brut		90
Diademe Grand Cru	Blanc de Noir-Perard	95
La Cuvée	Laurent-Perrier	70
Millesime	Laurent-Perrier	85
Ultra Brut	Laurent-Perrier	100
N. 746	Jacquesson	120
N. 747	Jacquesson	145

R I S T O R A N T E
Atelier

CHAMPAGNE

Brut Majeur	Ayala	85
Brut Nature	Ayala	100
Brute reserve	N.Feuillatte	65
Rose	N. Feuillatte	78
Blan de Blanc 2015	N. Feuillatte	105
Blanc de Noir 2016	Breton	80
Blanc de Noir	Gobillard	65
Cuvée Prestige 2019	Gobillard	80
Cuvée Prestige Rosè 2020	Gobillard	80

R I S T O R A N T E
Atelier

DISTILLATI

Grappa Fragolino	5
Grappa Novella	6
Grappa Chianti	6
Grappa Erbaluce	6
Grappa Distilleria Poli	8
Grappa Of	8
Brappa Barolo	8
Grappa Barbaresco	8
Grappa Amarone Del Cero	10
Grappa Sassicaia	15
Brandy Bellavista	8
Cognac Samalens	10
Cognac XO Peyrot	12
Cognac A.E. Dor	10
Cognac Martell	8
Cognac Camus XO	15
Cognac Camus XR	30
Rum Diplomatico	10

R I S T O R A N T E
Atelier

DISTILLATI

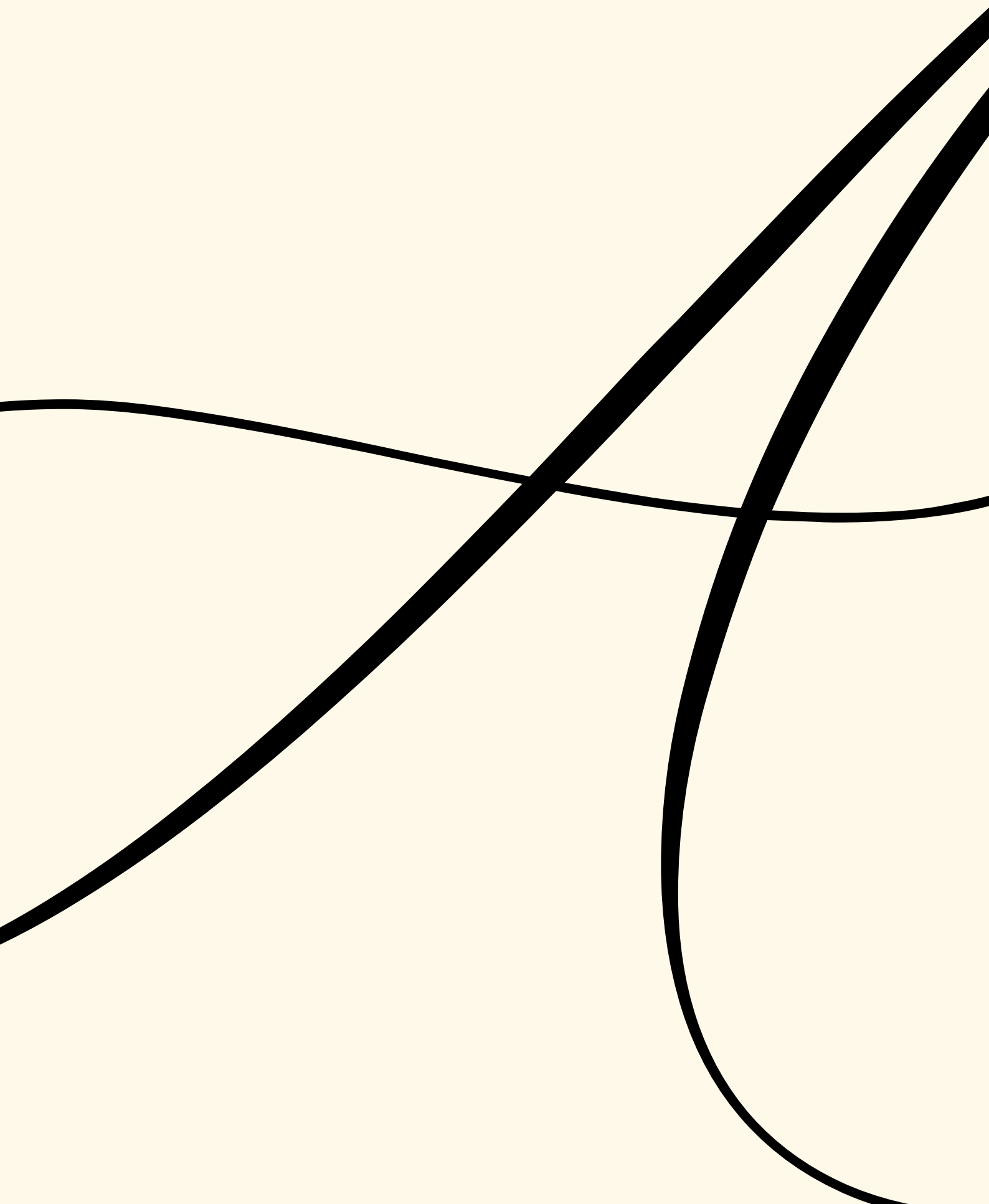
Rum Santateresa	12
Rum Don Papa Baroko	10
Rum Kraken	7
Rum Ron Esperto extra anejo XO	12
Rum Gentlemen 5 Years	8
Rum Zafra Master Reserve 21 Years	15
Whisky Akashy	10
Whisky Tenjaku	10
Whisky Findlater's 8 Years	8
Whisky Finlaggan	10
Whisky Benromach 10 Years	10
Whisky Fundador	8
Brandy Fundador	8
Brandy Conde de Osborne	10
Sherry 15 Years	8
Porto	8
Porto Sandeman	10
Porto LBV	10

R I S T O R A N T E
Atelier

DISTILLATI

Barolo Chinato	8
Moscato di Scanzo	12
Moscato Roso 2004	10
Passito Benrye	12
Passito Zeni	8
Sauterns 2001	12
Sauterns 2022	8
Amaro Poli	8
Braulio Riserva	9
Jefferson	9
Chartreuse	8

ALLERGENI





ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte
- 8) Frutta a guscio
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini