

ANTIPASTI

Selezione di Salumi "Coccia Sesto" & Formaggi dell'Antica Latteria di Baceno	12
Cannolo ripieno di Cotiche e Fagioli & Salsa di Scalogno	7
Uovo in camicia, Spuma di Patate al Finocchietto selvatico & Guanciale	9
Carpaccio di Manzo in soluzione, Arance candite e Salsa Tonnata	10

PRIMI

Fettuccine stese a mano con Spezzato di Agnello & Cavolfiori	14
Cappelletti in Brodo di Carne & Lime	12
Bottone ripieno di Cicoria, Ajo-Ojo & Peperoncino	11
"IL CONSIGLIO DELLO CHEF" I primi di casa MAMMÍ	9

SECONDI

Bollito, Carote, Cipolle & Senape, condito con Sale, Olio e Limone	16
Controfiletto a Fette, su Riduzione di Manzo & Cavolo Rosso Marinato	19
"SPECIALE" La Trippa di MAMMÍ	14
Porchetta fatta in casa, Lattuga arrosto & Zenzero Carammellato	17

SPAZIO PER IL DOLCE?

Maritozzo ripieno di Panna & Cioccolato	6
Crosta di Ricotta e Visciole alla Crema di Menta	5
Pasta all'Uovo, Mascarpone, Pepe & Lamponi arrosto	6
"COME LO FACEVA NONNA" Tiramisù	5

LO CHEF: MENÙ DEGUSTAZIONE

*per almeno 2 persone

**"4 portate
a scelta dello Chef"**

Un percorso per tutti i sensi, attraverso ingredienti sapientemente scelti ed elaborati dallo Chef Iglif Di Giacomo, su consiglio degli stessi produttori.

Il rapporto costante con chi produce le materie prime, ci consente di offrirti ogni giorno ingredienti stagionali e prodotti col metodo artigianale.

30 euro a persona
*bevande escluse