

# **il Vecchio Ristoro in cinque passaggi**

**menu degustazione  
serviti per l'intero tavolo**

## **prossimità**

Dalla troscicoltura di Morgex  
Fresco, piccante e vegetale  
Carne bianca e aromaticità  
Filetto di Nus, salse e accompagnamenti  
Citrico, dolce, salato

**110**

con abbinamento vini 195

## **aperture**

Pomodoro e spezie  
Crostacei, pasta secca e umami  
Carne+Pesce  
Variazioni di selvaggina da piuma e foie gras  
Citrico, dolce e salato

**145**

con abbinamento vini 245

Selezione di formaggi e  
miele Apicoltura Corradi

**15|25**

## **Alla carta**

**2 piatti a scelta 90**

**3 piatti a scelta 130**

Carpaccio di storione alpino,  
ravanelli, yogurt e camomilla

Spiedo di quaglie al barbecue,  
capesante e rosmarino

Pomodoro leggermente speziato e  
intingolo alle erbe balsamiche

Fusilli al sedano di monte,  
albicocche, pinoli e scampi al vapore

Plin di peperone arrostito,  
consommé di mandorla e basilico

Riso alla salvia, aglio nero e  
sugo d'arrosto al limone

Salmerino a fuoco lento,  
uva bianca e finferli trifolati

Piccione farcito ai fichi  
e foie gras

Filetto di manzo di Nus  
ribes e pepe verde

# Percorsi alternativi

menu degustazione  
serviti per l'intero tavolo

## **plénitude** *Dom Pérignon*

Dom Pérignon Vintage Brut 2015  
e quattro passaggi a mano libera  
appositamente abbinati

**500**  
per due persone

## **mercati contadini**

Quattro passaggi vegetariani  
a mano libera

**95**  
con abbinamento vini 165

Coperto e panificazioni maison 5  
Acqua 5