

Cucina alpin fusion
istintiva, contaminata, provocatoria
ma sempre raffinata.
La cura e la curiosità nella ricerca di
ingredienti della nostra montagna e
del mondo sono il punto di
partenza di ogni piatto.
Tutti questi elementi sono combinati
per stupire, in armonia con i gusti
delle stagioni.

*Alpine fusion cuisine
instinctive, provocative
yet always elegant.
The starting point of all our dishes are
the care and curiosity in the
research of ingredients from our
mountains and from the world.
All these elements are combined to
amaze, in harmony with
seasonal flavours.*

*Executive Chef
Luca Gubelli*

ALLERGENI

ALLERGENS

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Tutti i prodotti da forno sono prodotti in casa e abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenerne le proprietà organolettiche. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

We kindly inform our guests to refer to the allergens list to know what items are contained in our menu. All baked items are home made and blast chilled at -18° to guarantee food security and to maintain organoleptic properties. For more information please contact our staff.



Glutine
Gluten



Crostacei e derivati
Shellfish and derivatives



Uova e derivati
Eggs and derivatives



Pesce e derivati
Fish and derivatives



Arachidi e derivati
Peanuts and derivatives



Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
Soy and derivatives



Latte e derivati
Milk and derivatives



Frutta a guscio e derivati
Nuts and derivatives



Sedano e derivati
Celery and derivatives



Senape e derivati
Mustard and derivatives



Semi di sesamo e derivati
Sesame seeds and derivatives



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg



Lupino e derivati
Lupin beans and derivatives



Molluschi e derivati
Clams and derivatives

BOLLE AL CALICE

BUBBLES BY THE GLASS

Bellavista

Alma Gran Cuvèe

euro 10,00

Teatro alla Scala 2012

euro 12,00

Dom Perignon

Brut Vintage 2009

euro 35,00

Bruno Paillard

Brut Premiere Cuvèe

euro 14,00

Brut Premiere Cuvèe Rosè

euro 18,00

Veuve Cliquot

Brut Vintage 2008

euro 18,00

Perrier Jouet

Brut Blanc de Blanc

euro 18,00

La Belle Epoque Brut 2011

euro 25,00

OSTRICHE & CAVIALE OYSTERS&CAVIAR

Ostriche Ameliè

Selection Special de Claire n° 2

euro 5,00 al pz



Ostriche Ameliè

Selection Special de Claire n° 2

Alla brace, Blue d'Aoste, Finger Lime

euro 7,00 al pz



Caviale Ars Italica

Oscietra Caviar 50 g

euro 140,00



Caviale Ars Italica

Oscietra Caviar 100 g

euro 250,00



Caviale Calvisius

Beluga Caviar 30 g

euro 140,00

Beluga Caviar 50 g

euro 200,00



Uovo di Montagna,

Cipollina e Oscietra Caviale

Onion, Oscietra Caviar

euro 30,00

