

## ANTIPASTI

**Burrata Pugliese**  
su rucola e pomodorini € 18,50

**Prosciutto crudo**  
selezione Marco d'Oggiono 30 mesi  
crapfen di segale, giardiniera di verdura  
e mozzarella di bufala € 22,50

**Acciughe del Cantabrico**  
pane integrale fatto in casa e burro montato € 19

**Polpo scottato alla brace**  
insalata di puntarelle e panna acida € 21,50

**Focaccia Pugliese**  
burrata, rucola e prosciutto  
Marco d'Oggiono stagionato 30 mesi € 19,50

**Focaccia Campana**  
Mozzarella di Bufala, pomodorini e basilico € 19,50

## INSALATE E VERDURE

**Insalata di rape rosse**  
con caprino fresco e nocciole tostate € 19

**Spinacini in foglia**  
avocado piccante al lime, sedano, olive taggiasche,  
noci e semi di girasole € 22

**Insalata di carciofi crudi**  
foglie di menta e scaglie di parmigiano € 21

**Punte di filetto di manzo**  
rucola, cipolla rossa di Tropea all'agro, pomodorini  
e croccante di pane nero € 24

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

**Crema di patate con tartufo nero  
e Trentingrana d'alpeggio croccante € 20**

**Tagliolini fatti in casa con pomodorini freschi,  
basilico e fiocchi di burrata € 18,50**

**Spaghetti all'astice, olive Taggiasche  
e pomodorini € 26**

**Mezzi paccheri alle cime di rapa  
e crumble di pane tostato € 19,00**

## LA BRACE

**Tagliata di manzo**  
con radicchio e scaglie di parmigiano € 28

**Ribeye di manzo 300 g € 38**

**Costata Tomahawk (a peso) á 18 € per 100g**

**Filetto di manzo (250 g) € 32**  
con l'aggiunta di foie gras + € 12,5

**Verdure alla griglia**  
mozzarella di bufala e Olio NORA extra vergine d'oliva € 28

**Quaglia laccata al fieno**  
con fave e cicoria € 32

## LA CARNE

**Galletto**  
nostrano intero cotto in forno con patate saltate € 29

**Arrosti di cosciotto d'agnello**  
della Val di Vizze con puré di sedano rapa € 29,50

**Burger Rosa Alpina**  
chips alla paprika e insalata di cavolo cappuccio € 28

## IL PESCE

**Pesce del giorno da € 32**

**Zuppa di pesce**  
del mar mediterraneo € 32

**Filetto di branzino**  
verdure al vapore, salsa al curry Thai e riso basmati € 33  
*ricetta di Norbert Kostner - Mandarin Oriental - Bangkok*

## CONTORNI

**Insalata mista piccola € 7 / Grande € 10**  
Verdure di stagione al vapore  
con olio d'oliva e sale Maldon € 10  
Patate saltate € 8 / Verdure alla griglia € 12  
Cime di broccolo, aglio, olio e peperoncino € 10

## FONDUTE

Le nostre fondute su prenotazione per 2 o piú persone per ogni tipologia,  
Fondue in olio vegetale alla Bourguignonne  
Fondue in brodo di carne alla Chinoise  
filetto di manzo, filetto di vitello, petto di pollo e würstel,  
9 salse d'accompagnamento e patate  
€49.00 per persona

**Fonduta di formaggio**  
prosciutto cotto, patate al vapore in buccia e pane nero croccante  
€41.00 per persona

**Fonduta di formaggio al tartufo nero di Norcia**  
prosciutto cotto, patate al vapore in buccia e pane nero croccante  
€ 58.00 per persona

**Fonduta di cioccolato con selezione di frutta fresca á €19.00 per persona**

**Chef Khanna Parmashwar Lal**  
**Maitre Vincenzo Mellone**

Ai sensi delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011  
(art. 44 comma 1, lettera a) ovvero per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni  
è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta