

Starters

Spratti del Mar Baltico insalata di cavolo rosso, vinaigrette alla senape	10
Crostini di aringa burro acido e cipolla caramellata	12
Sgombro affumicato marmellata di agrumi e mela verde	13
Trota affumicata ribes, panna acida e aneto	13
Mix baltico spratti, aringa, sgombro, trota	15
Speck di anatra fondo bruno e riduzione di frutti rossi	13
Tartare di salmone con erba cipollina	17

Piatti principali

Insalata nordica composizione di verdure di stagione, legumi, formaggio fresco	10
Vellutata di zucchine con trito di korbacz	11
Salmone norvegese con purè di patate novelle e verdure croccanti	21
Halibut scottato in salsa al vino bianco, verdure e crema di barbabietola	24
Filetto di ricciola con patate arrosto e verdure saltate	25
Controfiletto di manzo Sashi finlandese con salsa al pino mugo	25
Filetto di renna con salsa al pino mugo	29
Tartare di cervo con tuorlo d'uovo di quaglia	20

Dessert

Tartelette alle mele verdi mousse di vaniglia, mele verdi, croccante di mandorle e nocciole, sablé breton	9
Lampone here we come biscotto sablé di grano saraceno e mandorle, torta soffice di mandorle, mousse di lamponi	9
Vulcanello di cioccolato croccantino di cioccolato, torta soffice di cioccolato, caramello salato, mousse di cioccolato	10
Frutta fresca di stagione	8