

## Starters

---

Insalata nordica composizione di verdure di stagione, legumi, formaggio fresco	10
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
Composizione di pesci baltici spratti, aringa, sgombro, trota	15
Speck di anatra fondo bruno e riduzione di frutti rossi	13
Involtini di Black Angus ripieni di verdure crude e chutney di mango	14

## Piatti principali

---

Vellutata di zucchine con trito di korbacz	11
Tartare di salmone	19
Salmone norvegese con purè di patate novelle e verdure croccanti	21
Halibut scottato su crema di barbabietola e verdure miste	24
Filetto di ricciola con patate arrosto e verdure di stagione	25
Tartare di cervo con tuorlo d'uovo di quaglia	20
Manzo Stroganoff funghi e panna acida	24
Filetto di renna con salsa al pino mugo	29

## Dessert

---

Albicocca caramellata su pan di spagna all'olio di oliva, ganache, streusel di mandorle	9
Frutti di bosco here we come biscotto sablé di grano saraceno e mandorle, torta soffice di mandorle, mousse di frutti di bosco misti	9
Vulcanello di cioccolato croccantino di cioccolato, torta soffice di cioccolato, caramello salato, mousse di cioccolato	10
Frutta fresca di stagione	7

*Si prega di comunicare al personale eventuali allergie e intolleranze alimentari, è a disposizione la lista degli allergeni.*