

## Starters

---

Insalata nordica	10
Spratti del Mar Baltico insalata di cavolo rosso, vinaigrette alla senape	10
Crostini di aringa burro acido, cipolla caramellata e aneto	10
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	14
Involtini di black angus con verdure crude e chutney di mango	14

## Piatti principali

---

Vellutata di stagione	14
Bisque di crostacei con gamberi arrostiti e crostini di pane di segale	16
Salmone norvegese con purè di patate novelle e verdure croccanti	24
Filetto di halibut su crema di barbabietola e verdure miste	24
Tartare di cervo con tuorlo d'uovo di quaglia affumicato	22
Guancia di maiale a bassa temperatura con riduzione al vino rosso, purè di patate dolci e verdure	28
Filetto di renna con salsa al pino mugo	32

## Dessert

---

Mousse di castagne castagne in burro salato, gelée di ribes rosso e croccantino di mandorle	10
Mousse di vaniglia alle mele mele Golden caramellate con cannella, gelée di mele verdi, croccantino di mandorle e spezie nordiche	10
Vulcanello di cioccolato mousse al cioccolato, caramello al burro salato e croccantino di mandorle	10
Frutta fresca di stagione	7

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