



Executive Chef
Filippo Oggioni

Sous Chef
Simone Salmin

*"Fin dall'inizio, la mia scelta è stata di rendere le ricette essenziali,
di pulire, atualizzando la tradizione"*
G. Marchesi

I nostri menu si intendono per l'intero tavolo

Abbinamento vini
€90

Abbinamento infusi a freddo con botaniche del nostro Orto
€50

Carrello dei formaggi Selezione Maestro Affinatore Stefano Lunardi
€25

Al fine di garantire la massima qualità possibile tutte le cotture sono à la minute, senza procedimenti sottovuoto o di precottura.

Gentili Ospiti, vi invitiamo a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari.

L'elenco degli allergeni presenti in ogni singolo piatto è a disposizione su richiesta.

Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti a trattamento di abbattimento secondo la normativa vigente



BIANCA

S U L L A G O

AURORA

L'orto del Bianca in primavera è un risveglio di colori e profumi, una tavolozza che la cucina interpreta ogni giorno con rispetto, sensibilità e tecnica, lasciando che sia la natura a guidare la creazione.

€110

PENSIERI

Le migliori materie prime diventano voce, raccontano storie antiche con accenti nuovi. Un viaggio tra sapori decisi e armoniosi, in cui "le fil rouge" unisce eleganza e passione.

€150

LAGO

Le acque silenziose del lago e il respiro delle montagne definiscono questa proposta: freschezza e profondità. Un incontro rispettoso, che ascolta e custodisce i valori del territorio nel ritmo delle stagioni.

€120