



Il Cappone di Morozzo

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Caponèt

DI CAPPONE BOLLITO, TUMA E ACCIUGHE

Coq au vin

PETTO ALLA BRACE, TOPINAMBOUR E SALSA AL VINO ROSSO

Cacciatora

COSCE E ALETTE STUFATE, OLIVE TAGGIASCHE E FONDO ALLA CACCIATORA

Il Brodo

CONSOMMÉ, TAJARIN E CIPOLLOTTO

Torta di Ramasin

GELATO ALLA RICOTTA E MENTA

Menu 90€

Percorso Vini 50€

PANE E COPERTO 4.00€

GENTILE CLIENTE, NEL CASO DI ALLERGIE
RICHIEDA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALLO STAFF DI SALA
LA CUCINA PUR ATTENENDOSI ALLE NORMATIVE SANITARIE VIGENTI, È COMUNQUE DA CONSIDERARSI
LUOGO POTENZIALMENTE CONTAMINATO DA TUTTI I TIPI DI ALLERGENI
NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA



Tracce

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA

Chiodini

MIDOLLO E ZAFFERANO

Anguilla Bbq

POLENTA, SALSA GALBI E ACETO NERO

Quadro di Pigna

FAGIOLI, GARUM E FEGATINI DI TROTA

Montone Sambucano

ARROSTO, INSALATA ALLA BRACE E LEVISTICO

Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL E POLLINE

Sotto la neve

CALDARROSTE, LATTE E MERINGA

Menu 115€

Percorso Vini 60€

Antipasti

Salmerino

CRUDO, LATTICELLO, POLLINE E CAVIALE
27€

Biarave

BARBABIETOLE, ACCIUGHE E ACETO DI LAMPONI
27€

Anguilla Bbq

POLENTA, SALSA GALBI E ACETO NERO
27€

Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA
27€

CUCINA & MONTAGNA

Primi

Riso&Porcini

5 SPEZIE
25€

Tortello bagna cauda

ZABAIONE DI PEPERONI E NOCCIOLE
25€

Casoncelli, zucca, mostarda

BLU DI PALANFRE'
25€

Rigatone

MAIALE NERO RAZZA CAVOUR, GREEN CURRY E MAGGIORANA
25€

Secondi

Trota alla brace

RAFANO, UOVA DI TROTA E AJO BLANCO
37€

Coniglio Royale

SFOGLIATELLA DI PATATE, CIALDA ALLE OLIVE E MISTICANZA
37€

Montone Sambucano

ARROSTO, INSALATA ALLA BRACE E LEVISTICO
37€

Lingua Salmistrata

ARROSTO, SENAPE E MIELE
37€



Le Chapon de Morozzo

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Caponèt

DE CHAPON POCHÉ, TOME ET ANCHOIS

Coq au vin

FILET GRILLÉ, TOPINAMBOUR ET SAUCE AU VIN ROUGE

Chasseur

CUISSE ET AILE CUITENT À L'ÉTOUFFÉE, OLIVE TAGGIASCHE ET SAUCE CHASSEUR

Bouillon

CONSOMMÉ ET TAJARIN

Gâteau de Ramasin

GLACE À LA RICOTTA ET MENTHE

Menu 90€

Accords Vins 50€

PAIN ET COUVERT 4.00€

CHERS CLIENTS, DANS LE CAS D'ALLERGIES
VOUS POUVEZ DEMANDER LA LISTE DES ALLERGENES AU STAFF DE SALLE
LA CUISINE SUIVANT LES NORMATIVES SANITAIRES ACTUELLES, MAIS IL EST À CONSIDÉRER QUE LE
LIEU PEUT ÊTRE CONTAMINÉ DE TOUTES LES ALLERGENES
DANS NOTRE MENU, POUR LES EXIGENCES DE CONSERVATIONS CORRECTES
VOUS POUVEZ DEMANDER LA PROCÉDURE D'ABATTEMENT



Tracce

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA

Chiodini champignons

MÛELLE ET SAFFRAN

Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE

Quadre de Pin

HARICOTS, GARUM ET FOIE DE TRUITE

Mouton Sambucano

SALADE BRAISES, LIVÈCHE

Cheesecake de Montagne

TUMIN DEL MEL ET POLLEN

Sous la neige

CHÂTAIGNES, LAIT ET MERINGUE

Menu 115€

Accords Vins 60€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Ombre Chavalier

CRU, YAOURT, POLLEN, CAVIAR
27€

Biarave

BETTERAVE, ANCHOIS ET VINAIGRE AUX FRAMBOISES
27€

Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE
27€

Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA
27€

Pâtes

Riz & Porcini

5 ÉPICES
25€

Tortelli de Bagna Cauda

SABAYON DE POIVRON, NOISETTES
25€

Casoncelli, courge, moutarde

BLU DI PALANFRE'
25€

Rigatone

COCHON NOIR DE CAVOUR, GREEN CURRY, MARJOLAINE
25€

Plats principaux

Truite grillée à la braise

RAIFORT, OEUFS DE TRUITE ET AJO BLANCO
37€

Lapin Royal

TATIN DE POMMES DE TERRE, GAUFRE AUX OLIVES
37€

Mouton Sambucano

SALADE BRAISES, LIVÊCHE
37€

Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL
37€



Capon to Morozzo

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Caponèt

POACHED CAPON, TOME AND ANCHOVIES

Coq au vin

GRILLED FILET, JERUSALEM ARTICHOKE AND RED WINE SAUCE

Hunter

THIGH AND WING STEWED, TAGGIASCHE OLIVE AND HUNTER'S SAUCE

Broth

WITH TAJARIN PASTA

Cake of Ramasin

RICOTTA ICE CREAM, MINT

Menu 90€

Wine pairing 50€

PANE E COPERTO 4.00€

DEAR GUEST, IN THE CASE OF ALLERGIES PLEASE SEEK THE FOOD ALLERGENS LIST
FROM OUR STAFF

THE KITCHEN, WHILE FOLLOWING THE HEALTH REGULATIONS IN FORCE, IS TO BE CONSIDERED
POTENTIALLY CONTAMINATED BY ALL TYPES OF ALLERGENS
IN OUR DISHES, FOR ADEQUATE CONSERVATION SOME PRODUCTS MAY BE STORED
AT LOWER TEMPERATURES



Tracce

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

Chiodini mushrooms

SAFFRON AND MARROW

Eel Bbq

POLENTA,GALBI SAUCE,BLACK VINEGAR

Framework of pinecone

BEANS,GARUM AND LIVER OF TROUT

Mutton

ROAST,GRILLED SALAD,LOVAGE

Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL AND POLLEN

Under the snow

CHESTNUTS,MILK AND MERINGUE

Menu 115€

Wine pairing 60€

Appetizers

Char

RAW, YOGURT, POLLEN, CAVIAR

27€

Biarave

BEETROOT, ANCHOVIES, RASPBERRY VINEGAR

27€

Eel Bbq

POLENTA, GALBI SAUCE, BLACK VINEGAR

27€

Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

27€

Pasta

Rice & Porcini

5 SPICES

25€

Bagna cauda tortelli

RED PEPPER SABAYON AND HAZELNUTS

25€

Casoncelli, pumpkin, mustard

BLU OF PALANFRE'

25€

Rigatone

BLACK PIG OF CAVOUR, GREEN CURRY, MARJORAM

25€

Main courses

Grilled trout

KOHLRABI, TROUT EGGS AND AJO BLANCO

37€

Rabbit Royal

ROAST POTATO, OLIVE CHIPS

37€

Mutton

ROAST, GRILLED SALAD, LOVAGE

37€

Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

37€