



# *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

## Tourta 'd pruss

BAROLO CHINATO, 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

### Cotechino

CAVOLFIORE E MIDOLLO

### 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€

### Lumache nel verde

BURRO ALL'AGLIO ORSINO E BERNESE VERDE  
27€

### Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA  
27€

## CUCINA & MONTAGNA

## *Primi*

### Riso&Funghi

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 poires

BAROLO CHINATO, 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 SUIV LES NORMATIVES SANITAIRES ACTUELLES, MAIS IL EST A CONSIDÉRÉ QUE LE  
LIEU PEUT ETRE CONTAMINÉ DE TOUT TYPES D'ALLERGENES  
DANS NOTRE MENU, POUR LES EXIGENCES DE CONSERVATIONS CORRECTES  
VOUS POUVEZ DEMANDER LA PROCEDURE D'ABATTEMENT



## Tracce

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA

### Cotechino

CHOU-FLEUR, MÛELLE

### Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE

### Quadre de Pin

HARICOTS, GARUM ET FOIE DE TRUITE

### Mouton Sambucano

SALADE BRAISES, LIVËCHE

### 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€

### Escargots dans le vert

BROCOLI-RAVE, AIL DES OURS ET BÉARNAISE VERTE  
27€

### Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA  
27€

## Pâtes

### Riz & champignons

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, OEUF 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 pears

BAROLO CHINATO, 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

### Cotechino

CAULIFLOWER, MARROW

### Eel Bbq

POLENTA, GALBI SAUCE, BLACK VINEGAR

### Framework of Pigna

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€

### Snails in green

BROCCOLI RABE, WILD GARLIC AND BÉARNAISE SAUCE

27€

### Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

27€

## *Pasta*

### Rice & mushrooms

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€