

RH

Sharing Menu

Pane a lievito madre. Speck. Formaggio fresco

Starters

Hamachi (ricciola cruda). Alla puttanesca

Bao bun. Tartara di manzo

Pasta frolla. Formaggio fresco. Pigne

Main Course

Roast beef

Arrosto di manzo con cipolle brasate. Verdure dell'orto Arnica

Dessert

Gelato ai germogli di abete rosso

Cioccolato. Fragola

Euro 62 a persona

Il menu viene servito esclusivamente per tavolo.
Coperto calcolato separatamente.

Eat

Insalata mista RH Style	9
Fiore di zuccina Ricotta al limone. Schiuma di pomodoro. Bulgur al pesto	18
Vitello tonnato RH	20
Ricciola Alla puttanesca. Finocchio	22
Tagliatelle fatte in casa Ragù di salsiccia. Cipollotti	18
Risotto Germogli di abete rosso. Formaggio di malga. Funghi pioppini. Nocciole	18
Tortelli fatti in casa Ripieno di agnello. Cavolo bianco. Tartufo	21

Parmigiana 24
Pesto di pistacchi. Burrata

Trota salmonata alla griglia 36
Barbabietole. Pecorino. Salsa beurre blanc

Arrosto di manzo con cipolle stufate 36
Espuma di patate arrosto. Fagiolini

Steak di vitello alla viennese 38
Insalata di patate e cetrioli. Maionese al rafano e mirtilli rossi

Il nostro Affogato 8

Gelato ai germogli di abete rosso 13
Cioccolato. Fragola

Flammeri di semolino 14
Ciliegia. Gelato al Nougat

Variazione di formaggi 18

Coperto
Pane a lievito madre. Formaggio fresco 3

+ € 4 come secondo piatto / + € 2 supplemento per 2 piatti

Allergeni: Vi preghiamo di contattarci per quanto riguarda ingredienti e allergeni.
Siamo felici di informarVi. In caso di intolleranza all'istamina, si prega di farci sapere.