

- Antipasti -

Starter

Lax

Salmone marinato all'alga kombu, yogurt, levistico e caviale di trota
Marinated salmon with kombu seaweed, yogurt, lovage, and trout caviar

35 Euro

Elk

Battuta di alce alla brace, barbabietola, rafano e pan brioche al beurre noisette
Charcoal-grilled elk tartare, beetroot horseradish, and pan brioche with brown butter

37 Euro

Scallop

Ceviche di capasanta, jalapeño, panna acida e pompelmo
Scallop ceviche with jalapeño, sour cream and grapefruit

35 Euro

- Primi Piatti -

First Course

Perch

Ravioli in brodo di pesce persico affumicato, ponzu
Smoked perch ravioli, with broth and ponzu

32 Euro

Kroppkaka, palt or gnocchi?

Gnocchi ripieni di guanciale, mirtilli rossi e latte aromatizzato al pino
Guanciale-stuffed gnocchi with cranberries and pine-infused milk

32 Euro

Forest

Spaghetti "Monograno Felicetti", porcini, shiitake e parmigiano
"Monograno Felicetti" spaghetti with porcini, shiitake, and parmesan cheese

32 Euro

- Secondi Piatti -

Main Course

Cavolfiore

Cavolfiore, fontina affumicata, gremolata e jus vegetale
Cauliflower with smoked fontina cheese, gremolata, and vegetable jus
40 Euro

Monkfish

Coda di rospo, pomodoro, zafferano, aglio orsino, nero di seppia e verdura di stagione
Monkfish, tomato, saffron, wild garlic, cuttlefish ink, and seasonal vegetables
45 Euro

Reindeer

Renna affumicata, patate hasselback, mirtillo rosso e cipolla
Smoked reindeer, hasselback potatoes, lingonberries and onion
55 Euro

- Dolci / Formaggi -

Dessert / Cheeses

Hjortron

Riso cotto, olivello spinoso, cannella e lampone artico

Rice pannacotta, sea buckthorn, cinnamon, cloudberry

20 Euro

Brownie

Brownie al liquirizia, zenzero e rabarbaro

Dark chocolate brownie, licorice and rhubarb

18 Euro

Blueberries

Bavarese alla vaniglia, mirtilli, chili e avena

Vanilla Bavarian cream, blueberries, chili, and oats

18 Euro

Cheese

Selezione di formaggi "Erbavoglio" - 5pz

"Erbavoglio" cheeses selection - 5pz

25 Euro

* In mancanza di reperibilità della materia prima fresca quest'ultima può essere abbattuta a temperatura negativa.

**In the absence availability of fresh aliment, this product may be pulled down to negative temperature*

La Legge europea prevede che ci sia trasparenza sull'etichettatura e nei menù, per questo le nostre preparazioni possono contenere: glutine, le uova, la soia, il latte, e tutti i suoi derivati, il lattosio, la frutta con guscio, il sedano, la senape, i semi di sesamo, molluschi, crostacei e pesce.

Vi chiediamo cortesemente di segnalarci le vostre intolleranze prima dell'ordinazione.

The European Law foresees that there is transparency in labeling and menu, so our preparations may contain: gluten, eggs, soy, milk and all its derivatives, lactose, nuts, celery, mustard, sesame seeds, shellfish, crustaceans and fish.

We kindly ask you to notify your allergies before ordering.

Per ogni modifica apportata ai menù o alla carta verrà applicata una maggiorazione di prezzo.

For any changes made to the menù or a la carte dishes will be applied a price increase .

Ordinazione minima di 2 portate per persona.

Minimum order 2 courses per person.

Il coperto e il nostro pane artigianale 5 Euro

Cover charge and our artisanal bread 5 Euro





WOOD

C E R V I N I A

Amanda, Cristian e tutto lo staff vi danno il benvenuto..
Amanda, Cristian and the whole staff welcome you..


MICHELIN
2025