

Le Muse

RESTAURANT & ROOFTOP TERRACE



MICHELIN 2024



RADICI

ROOTS / RACINES

The restaurant La Musa offers both contemporary and traditional cuisine. As the name "Radici" (roots) suggests, this tasting menu draws on the origins of our chef Michele and the territory of the Lepontine Alps, and changes according to the latest culinary research and the seasonality of the products.

Le restaurant La Musa propose une combinaison parfaite de cuisine contemporaine et traditionnelle. Ce menu de dégustation qui, comme le dit le nom «Radici» (racines), fait référence aux origines de notre chef Michele et au territoire des Alpes Lepontines, change en fonction des dernières recherches culinaires et de la saisonnalité des produits.

The 12-course degustation menu is offered for the entire table at a price of 175€ per person.

Le menu dégustation de 12 plats est proposé pour toute la table au prix de 175€ par personne.

.

DIVERTIMENTO FUN

Benvenuti

Trota Dritta⁴

Trout | smoked vinegar | salmon eggs | Pompia citrus | basil
Truite | vinaigre fumé | œufs de saumon | Pompia | basilic

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€

+30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Vedi, Vidi, Vicciola¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Vicciola veal | zincarlin | rhubarb | citronette | hazelnut
Veau de Vicciola | zincarlin | rhubarbe | citronette | noisette

+10 g Tartufo Estivo Marchigiano 16€

+20 g Tartufo Estivo Marchigiano 30€

Arlecchino in pasta¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹¹

Black Tonnarello pasta | red prawn from Mazara | broad beans | mint | orange | fish-roe
Pâtes noires Tonnarello | gamba rouge de Mazara | fèves | menthe | orange | poutargue

Anguilla e Saba⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹

Eel | saba | prickly pears | burrata | peach
Anguille | saba | figues de Barbarie | burrata | pêche

Alpen Chic⁹

Venison | chanterelle mushrooms | leek | blueberries | Sansho pepper
Chevreuil | chanterelles | poireaux | myrtilles | poivre Sansho

RabArakesh¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Rhubarb | cranberry | buckwheat | rose
Rhubarbe | airelle rouge | sarrasin | rose

The 6-course menu is offered for the entire table, at a price of 115€ per person

5 courses 105€ | 4 courses 95€.

Each dish on the menu can be chosen separately "À la Carte" at 40€.

Le menu de 6 plats est proposé pour toute la table à un coût de 115€ par personne

5 plats 105€ | 4 plats 95€.

Chaque plat choisi individuellement «à la carte» est proposé au prix de 40€.

#MUSAMOMENTS PASSION

Benvenuti

Jaccu⁴⁻⁶⁻⁷

Scallop | green apple | celery | coriander | daikon

Coquille Saint-Jacques | pomme verte | céleri | coriandre | daikon

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€

+ 30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Certo⁹

Deer | tuna | anchovies | egg | capers

Cerf | thon | anchois | œuf | câpres

Emilia-Sardegna¹⁻³⁻⁷

Artichoke | potatoes | lamb | quail egg

Artichaut | pommes de terre | agneau | œuf de caille

Astice... ..che Fico!²⁻¹²

Lobster | fig | potatoes | Cannonau red wine

Homard | figue | pommes de terre | vin rouge Cannonau

Pig in Sa(p)or¹²

Suckling pig | onion | raisins | red chicory

Cochon de lait | oignon | raisins secs | chicorée rouge

Finire a Capra e Mele¹⁻³⁻⁷

Apple | goat's milk ice cream | salt | puff pastry

Pomme | glace au chèvre | sel | pâte feuilletée

The 6-course menu is offered for the entire table, at a price of 115€ per person

5 courses 105€.

Each dish on the menu can be chosen separately "À la Carte" at 40€.

Le menu de 6 plats est proposé pour toute la table à un coût de 115€ par personne

5 plats 105€.

Chaque plat choisi individuellement «à la carte» est proposé au prix de 40€.

ISPIRAZIONE INSPIRATION

Benvenuti

Spolpami ⁹⁻¹⁴

Octopus | Beluga lentils | almonds | cocoa
Poulpe | lentilles Beluga | amandes | cacao

Gin Rizz ⁴⁻⁷

Rice | gin | langoustine | fines herbs
Riz | gin | langoustine | fines herbes

+10 g Ars Italica Servuga Imperial 35€
+ 30 g Ars Italica Servuga Imperial 90€

Squid...ing ⁴⁻¹⁴

Squid | dried fish roe | Camone tomato | capers | anchovy
Calamar | poutargue | tomate Camone | câpres | anchois

Rosa rosae ¹⁻³⁻⁷

Raspberry | caramel | popcorn | pea shoots
Framboise | caramel | pop-corn | pousses de petits pois

The menu is offered for the entire table, at a price of 95€ per person.
Each dish on the menu can be chosen separately "À la Carte" at 40€.

Le menu est proposé pour toute la table à un coût de 95€ par personne.
Chaque plat choisi individuellement «à la carte» est proposé au prix de 40€.

SENZA WITHOUT

Benvenuti

Veggy Art Shock

Jerusalem artichoke | Savoy cabbage | truffle
Topinambour | chou de Milan | truffe

Imbroglia⁸

Carrot Calamarata | porcini mushrooms | mint | almond
Calamarata de carottes | cèpes | menthe | amande

Passione di Pomod'Oro

Tomato | carrot | rhubarb | passion fruit
Tomate | carotte | rhubarbe | fruit de la passion

Ciocco H2O

Chocolate | ginger | apple | sorrel
Chocolat | gingembre | pomme | oseille

The special menu "WITHOUT gluten, milk, fish and meat" is offered at a price of 95€ per person.
Each plate of the menu can be chosen separately "À la Carte" at 40€.

Le menu spécial de 4 plats «SANS gluten, produits laitiers, poisson et viande» est proposé à un coût de 95€ par personne.
Chaque plat choisi individuellement «à la carte» est proposé au prix de 40€.

Our sommelier will be happy to advise you on the selection of wines in combination with the chosen menu.
Celebrate the elegance of taste with our exclusive selection of wines WITHOUT alcohol,
designed to satisfy the desires of every guest.

Notre sommelier sera heureux de vous proposer différentes sélections de vins au verre en accord avec le menu choisi.
Célébrez l'élégance du goût avec notre sélection exclusive de vins SANS alcool,
conçue pour satisfaire les désirs de chaque hôte.



In our restaurants we serve ASC and MSC certified fish
Dans nos restaurants nous servons du poisson certifié ASC et MSC



¹ Cereals containing gluten | Céréales contenant du gluten • ² Crustaceans | Crustacés • ³ Eggs | Œufs • ⁴ Fish | Poisson • ⁵ Peanuts | Cacahuètes • ⁶ Soybeans | Soja • ⁷ Milk | Lait
⁸ Nuts | Fruits à coque • ⁹ Celery (including celeriac) | Céleri • ¹⁰ Mustard | Moutarde • ¹¹ Sesame | Graines de sésames
¹² Sulphurdioxide and sulphites | Anhydride sulfureux et sulfites • ¹³ Lupin | Lupin • ¹⁴ Molluscs | Mollusques • ¹⁵ Deep frozen product | Produit surgelé