

# Antipastí

Arínga marinata, Cípolle, Uvetta  
con Quínoa e Místicanza

(Marinated herring, onion, raisins, quinoa, salad)

16,00

La nostra Tartare di manzo (120 g), crema di Senape,

Cappero, Burro salato e crostini di Pane

(Beef tartare 120 g, mustard, caper, salted butter, toasted bread)

17,00

Uovo poché, spuma di Patate e Cipollotto,

Tartufo e Crescioni

(Poached egg, potato and spring onion foam, truffle, watercress)

16,00

Culatta f.lli Pelizzari Parma selez. 20 mesi

con Bufala e Fico morbido

(Culatta "Parma ham", buffalo mozzarella, soft fig)

15,00

Salumi e Formaggi locali,  
mostarda di Cipolla rossa caramellata e Cetrioli

(Cold cuts, local cheese, red onion mustard, cucumber)

15,00

In caso di intolleranze vi preghiamo di segnalarlo  
tempestivamente in modo da poter avvisare la  
cucina.

In caso di gravi allergie e gravi intolleranze con dispiacere non possiamo in alcun modo  
effettuare il servizio in quanto non riusciamo a garantire la non contaminazione.  
Ci scusiamo per il disagio.

## Prími Piatti

Spaghettoni quadrati Monograno Felicetti  
selez. "MATT" alla carbonara di Speck

(Spaghetti Carbonara with speck)

14,00

Canederli all'Erba cipollina, Cappuccio rosso e  
sautè di Finferli

(Dumplings with chives, red cabbage, chanterelles mushrooms)

14,50

Risotto alla Rapa rossa,  
Latticello e granella di Speck (min 2 pers)

(Risotto, beetroot, buttermilk, speck)

15,00 a pers.

Gnocchi di polenta al ragù d'Anatra

(Polenta gnocchi, duck ragu)

15,00

Zuppa d'Orzo alla fassana  
con carne affumicata e crostone alle Erbe

(Barley soup, smoked pork, herbs toasted bread)

13,00

## Secondi Piatti

Costata di Manzo Aberdeen Angus Scozia  
selez. "Caledonia Crown" (Ca. 1/1,2 kg)  
con Verdure grigliate e Patata novella

(Beef bone steak, grilled vegetables, potatoes)

8,00/l'etto

Guancia di Manzo brasata,  
Polenta e Speck croccante

(Braised wine beef, polenta, speck)

25,00

Pancia di Maiale cotta a bassa temperatura  
con Porcini e crema di Patata

(Pork belly low temperature cooked, porcini mushrooms, potatoes cream)

24,50

Trancio di Branzino al forno  
con Riso venere e Verdure saltate

(Slice of Bass fish, black rice, vegetables)

25,00

Fagottino di formaggio Cuore di Fassa,  
insalatina di Songino, crema di Mango e Cipolla rossa

(Local cheese puff, songino salad, mango sauce, red onion)

18,00

## Menu Bambini

Spatzle, Panna, Speck 8,00

(Spinach spatzle, cream, speck)

Pasta al Pomodoro 7,00

(Pasta, tomato)

Cotoletta di pollo, Patatine 8,50

(Chicken outlet, french fries)

### CONTORNI

Verdure grigliate 8,00

(Grilled vegetables)

Patatine Fritte 6,00

(French fries)

Insalatina mista 6,00

(Small salad)

Polenta 5,00

In caso di necessità vengono utilizzati prodotti congelati, surgelati o abbattuti.

## Dolci

Strudel di Mele con gelato alla Cannella

(Apple strudel, cinnamon ice cream)

6,50

Carpaccio d'Ananas al pepe rosa con  
gelato al Cioccolato bianco e spugna al limone

(Pineapple, pink pepper, chocolate ice cream, lemon sponge)

8,00

Sfera ai tre Cioccolati, frutti di Bosco

(Three chocolate sphere, wild fruit)

9,50

Mandorla, Cioccolato e Arancia

(Almond, chocolate, orange)

9,00

Semifreddo al Cappuccino, terra di Cacao e Panna

(Cappuccino parfait, cocoa, cream)

7,50

Coperto 2,50

## Vini da dessert al calice

Masetto dulcis	Endrizzi	6,00
Merlino	Pojer e Sandri	6,00
Moscato Rosa	Franz Haas	8,00