

Antipasti

La Nostra Tartare di Manzo 15,00
Tuorlo, Senape, Capperi, Cipolla caramellata
(Beef tartare, egg, mustard, caper, onion)

Speck, Formaggi locali, Mousse di Rafano 14,00
(Speck, cheese, horseradish)

Trota marinata, insalatina, arancia 14,50
(Marinated fish, salad, orange)

Uovo in camicia, crema di Cher de Fasha,
Spinancino, Crumble 13,50
(Poached Egg, cheese cream, spinach, crumble)

Capesante, Carciofo, salsa al Limone 12,00
(Scallops, artichoke, lemon sauce)

Crostone di Pane con burrata,
Acciughe del Mar Cantabrico e Pomodori secchi 12,50
(Toasted bread, burrata cheese, anchovy, tomatoes)

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.

Primi

Supa da Fajei con Gnoches da Formai 11,00
Crema di fagioli con gnocchetti di formaggio
(Bean soup, cheese gnocchi)

Risotto Zucca, formaggio Cher de fasha,
Castagna Croccante 14,00
(Risotto, pumpkin, cheese, chestnut)

Raviolo di Salmerino alpino, Sambuco,
Mora e consommé ai Funghi 13,50
(Fish ravioli, elder, blackberry, consommé mushrooms)

Canederlo schiacciato al Formaggio, crema di Spinaci 12,00
(Dumplings with cheese, spinach cream)

Fusilloni Matt Felicetti, Capriolo e Ricotta salata 13,00
(Fusilloni pasta, roe deer, ricotta)

Spaghettone Matt Felicetti crema di Melanzana,
tartare di Gambero marinato al Lime 13,00
(Spaghetti, eggplant, shrimp tartare, lime)

Secondi

Carré di agnello in crosta di Schuttelbrot ed Erbette,
capponata di melanzane e zucchine 27,00
(Lamb chops, schuttelbrot, eggplant, zucchini)

Guancia di Manzo brasata al Teroldego
con Polenta di Storo 22,00
(Braised wine beef, polenta)

Filetto di Luccio con spinacino, cardoncelli,
salsa al TRENTO DOC 21,00
(Lake fish fillet, spinach, mushrooms, trentodoc sauce)

Petto d'Anatra al miele di Montagna, pure di Patata dolce,
Frutti rossi 23,00
(Duck breast, honey, smashed sweet potato, red berries)

Filetto di Manzo, salsa al Whiskey,
morbido di ceci, olio ai Pinoli 28,50
(Beef fillet, whiskey sauce, chickpeas, pine nut oil)

Lombo di Cervo, topinambur, mirtillo
28,00
(Deer, sauce, Jerusalem artichoke, berries)

In caso di necessità vengono utilizzati prodotti surgelati/abbattuti.

Dessert

Semifreddo ai Frutti Esotici,
mousse ai Petali di Rosa, Terra di Cocco 7,50
(Exotic fruits parfait, rose mousse, coconut)

Lampone & Lamponi 7,00
(Raspberry & raspberry)

Cioccolato x Quattro 8,00
(Chocolate x 4)

Mousse al Mascarpone, Crema al Caffè e Cacao 8,00
(Mascarpone cheese mousse, coffee and cacao sauce)

Strudel di Mele, Noci e Fichi con gelato ai Pinoli 6,00
(Strudel, apple, nuts, fig, pine nut ice cream)

Vini da Dessert al Calice

Canthus IGT	Colterenzio	7,50
Moscato Rosa IGT	Cortaccia	6,50
Merlino Dolomiti	Pojer e Sandri	6,00
Masetto Dulcis IGT	Endrizzi	6,00

Coperto € 2,00

Dedicato ai Bimbi

Spatzle agli spinaci, panna e Speck 8,00
(Spinach spatzle, cream, speck)

Fusillone Felicetti al Pomodoro 7,00
(Pasta, tomato)

Petto di Pollo ai ferri Patate fritte 8,50
(Chicken with vegetables or French fries)

PORZIONE ADULTI + € 3,00

Contorni

Insalatina mista 5,00
(Small salad)

Polenta 4,00

(Polenta)

Patatine fritte 5,00

(French fries)

Verdure grigliate 7,00

(Grilled vegetables)