

Antipasti

Carpaccio di Cervo,
Scorzonera, Frutti di Bosco, olio al Pino Mugo 14,50
(Deer carpaccio, scorzonera, mixed berries, mountain pine oil)

Trota marinata agli Agrumi,
Insalatina, Aceto di Mele, Caviale di Trota, Miele 15,00
(Marinated fish, citrus, salad, apple vinegar, trout caviar, honey)

Speck, Formaggi locali, mousse di Rafano, Cetrioli 14,00
(Speck, local cheese, horseradish, cucumber)

La nostra Tartare di Manzo
Tuorlo, composta di Cipolle rosse, Senape, Burro salato 16,00
(Beef tartare, egg, red onion, mustard, salted butter)

Burrata, Alici, gazpacho di Pomodoro, Basilico 13,00
(Burrata, anchovy, tomato, basil)

Uovo in camicia,
Spinacino, crema di Cher de fasha, Crumble 13,50
(Poached egg, cheese cream, spinach, crumble)

Capasante,
Piselli, Pancetta croccante 14,00
(Scallops, green pea, bacon)

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 Piatti

Supa da Fajei 12,00
crema di Fagioli,
Ravioli di Gambero
(Bean soup, prawn ravioli)

Risotto al mirtillo,
Prosciutto di Cervo 14,00
(Risotto, blue berries, deer ham)

Pacote, Capriolo,
Ricotta salata 13,50
(Pasta, roe deer, ricotta)

Gnocchi di Polenta,
Speck, Noci, crema di Cher de Fasha 12,80
(Polenta gnocchi, speck, nuts, local cheese)

Ravioli di Segale ai Porcini 14,50
(Rye ravioli, porcino mushroom)

Canederli agli Spinaci,
fonduta di Formaggi di Malga 12,80
(Dumplings with spinach, cheese)

Secondi

Guancia di Manzo brasata al Teroldego,
Polenta 19,50
(Braised wine beef, polenta)

Entrecote di Manzo,
Patata al cartoccio, burro al Tartufo 28,00
(Beef, potatoe, truffle butter)

Filettino di Maiale,
Porto, Frutti rossi, purè di Patate 21,00
(Pork fillet, Porto, red berries, mashed potatoes)

Lombo di Cervo,
Frutti di Bosco, Spinacino,
crocchetta di Mandorle 30,00
(Deer, forest fruit, spinach, potatoes, almond)

Costolette d'Agnello,
Schuttelbrot, Erbette,
Caponata 29,50
(Lamb chops, schuttelbrot, herbs, vegetables)

Trancio di Salmone,
Cavolo cinese, brodo di Zenzero e Citronella 24,50
(Salmon, cabbage, ginger and lemongrass consommè)

Menu Bambini

Spatzle, panna, speck 8,00
(Spinach spatzle, cream, speck)

Pasta al pomodoro 7,00
(Pasta, tomato)

Stick di pollo, Patatine 8,50
(Chicken sticks, french fries)

PORZIONE ADULTO + € 3,00

Contorni

Verdure grigliate 7,50
(Grilled vegetables)

Patatine Fritte 5,00
(French fries)

Insalatina mista 5,00
(Small salad)

Polenta 4,00

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

COPERTO € 2,00

Dolci

Panna cotta, Cioccolato,
sorbetto al Frutto della passione 7,50
(Panna cotta, chocolate, passion fruit sorbet)

Strudel di Mele, Noci e Fichi,
gelato alla Vaniglia 5,50
(Strudel, apple, nuts, fig, vanilla ice cream)

Crema brulè, sorbetto al Lampone 7,00
(Crema brulee, raspberry sorbet)

Cioccolato x 4 8,80
(Chocolate x 4)

Tris di Sorbetti 6,50
(Tris of sorbets)

Albicocca!!!!!! 8,00
(Apricot)

Insalatina di frutti di Bosco e Fragole
con gelato al Limone 8,00
(Forest fruits and strawberries salad, lemon icecream)