

Menù Cena

Antipastí

La nostra Tartare di manzo (120 g),
crema di Senape, Capperò, Tuorlo,
Burro salato e crostino di Pane

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

17,00

Uovo poché, spuma di Patate e Cipollotto,
Schuttelbrot, Spinacino

(Poached egg, potato and spring onion foam, Schuttelbrot, Spinach)

16,00

Carpaccio di Manzo al sale
di nostra produzione, Frutti di bosco, Misticanza

(Salted beef carpaccio, wild berries, salad)

15,00

Trota marinata agli Agrumi,
Aneto, Valeriana, Finocchio

(Marinated fish, citrus fruit, dill, valerian, fennel)

16,00

Salumi e Formaggi Locali,
Cipolla rossa caramellata e Cetrioli

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

15,00

Prími Piatti

Fusilloni Felicetti 'Matt',
ragù di Cervo, Ricotta affumicata
(Pasta, deer ragu, smoked ricotta)
16,00

Risotto al Mirtillo nero,
More, fonduta di Erborinato
(Risotto, blue and black berries, blue cheese fondue)
16,00

Gnocchi di Polenta, pesto di Erbette,
Mandorle, fiocchi di Pomodoro
(Polenta gnocchi, herbs pesto, almond, tomato)
15,00

Casoncie ai Porcini e Ricotta,
Salsiccia, spuma al Porro
(Mushroom and Ricotta ravioli, sausage, leek)
17,00

Canederli al formaggio Puzzone di Moena, Burro,
Salvia, Cappuccio
(Cheese dumplings, butter, sage, cabbage)
15,00

Vellutata di Patate al Rosmarino con
Porcini e Pancetta croccante
(Potato cream, rosemary, mushroom, bacon)
14,00

Secondi Piatti

Florentina di Manzo Aberdeen Angus Scozia
selez. "Caledonia Crown" (Ca. 1/1,2 kg)

con Verdure grigliate e Patate novelle

(Beef bone steak, grilled vegetables, potatoes)

consigliato per due persone

8,00/l'etto

Quancia di Manzo brasata,

Polenta e Speck croccante

(Braised beef, polenta, speck)

25,00

Ribs di Maiale, purè di Patate, Porcini

(Pork ribs, mashed potato, mushroom)

24,50

Filetto di Salmerino alle erbe,

verdure saltate

(Fillet of char fish, herbs, mixed 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

Dolci

Strudel di Mele con gelato alla Cannella

(Apple strudel, cinnamon ice cream)

7,50

Creme brulee alla vaniglia, sorbetto al Lampone

(Crème brulee, raspberry sorbet)

8,50

Tortino al cioccolato con cuore al Gianduia,
sorbetto al frutto della passione

(Soft heart cake, gianduia, passion fruit sorbet)

9,00

Lampone, Mascarpone, Cioccolato

(Raspberry, mascarpone cheese, chocolate)

9,50

Semifreddo alla Meringa,
Nocciole, Cioccolata fondente

(Meringe parfait, hazelnut, chocolate)

8,50

Insalatina di Frutti di Bosco e Fragole,
sorbetto al limone

(Fresh mixed berries and strawberries salad, lemon sorbet)

9,00

Coperto 2,50