

## Antipastí

Arínga marínata, Cípolle, Uvetta  
con Quínoa e Místicanza

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

16,00

La nostra Tartare dí manzo (120 g), crema dí Senape,  
Cappero, Burro salato e crostíní dí Pane

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

17,00

Uovo poché, spuma dí Patate e Cípollotto,  
Tartufo e Crescióní

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

16,00

Culatta f.lli Pelízzari Parma selez. 20 mesi  
con Bufala e Fíco morbido

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

15,00

Salumí e Formaggí localí,  
mostarda dí Cípolla rossa caramellata e Cetriolí

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

15,00

## Prími Píattí

Pennoní Felícettí selez. "IL CAPPELLI" al  
ragu di Anatra marinata al Teroldego

(Pasta, duck ragout marinated in Teroldego wine)

15,00

Canederlí all'Erba cipollina, Cappuccio rosso e  
sautè di Fínferlí

(Dumplings with chives, red cabbage, chanterelles mushrooms)

14,50

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

(Rísotto, beetroot, buttermilk, speck)

15,00 a pers.

Gnocco di polenta su fonduta di Trentingrana,  
Noci tostate e coulis di Mirtillo rosso

(Polenta gnocchi, cheese sauce, nuts, cranberry)

14,50

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

(Barley soup, smoked pork, herbs toasted bread)

13,00

## Secondi Piatti

T-bone di manzo Aberdeen Angus Scozia  
selez. "Caledonia Crown" (Ca. 1/1,2 kg)  
con Verdure grigliate e Patata novella

(T- 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 al 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 7,50

(Grilled vegetables)

Patatine Fritte 5,00

(French fries)

Insalatina mista 5,00

(Small salad)

Polenta 4,00

## 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