

LA CARTA

À la carte

PER INIZIARE...

Entrè

CEVICHE DI TROTA SALMONATA, MELA E SEDANO € 16
Ceviche with Salmon Trout, Apple and Celery

INFUSO DI MONTAGNA: RADICI, CAROTE E SPUMA DI LATTE DI CAPRA € 12
Mountain Infusion: Roots, Carrots and Goat's Milk Spuma

BLOODY MARY DI RAPA ROSSA E TOMA DELLE DOLOMITI € 14
Bloody Mary with Red Turnip and Cheese of the Dolomites

MANZO SERVITO CRUDO, CIPOLLA IN CROSTA DI SALE E CILIEGIE € 18
Beef Served Raw, Onion with Vegetable Coals and Cherries

I PRIMI...

First Course

RAVIOLI DI PESCE PERSICO, BURRO NOCCIOLA E ZAFFERANO € 18
Perch Fish Ravioli, Hazelnut Butter and Saffron

SPAGHETTO ALLA CHITARRA, BORRAGINE, LIMONE E TRENTINGRANA € 16
Spaghetti Guitarra Style , Borage, Lemon and Trentingrana

CANEDERLO DI ERBE, CARPACCIO DI VITELLO E CREMA DI LATTE D'ALPEGGIO € 18
Canederlo with Herbs, Veal Carpaccio and Mountain Pasture Milk Cream

RISOTTO AFFUMICATO COTTO NEL LATTE, CAMOMILLA, UVETTA E CAVIALE DI ARINGA € 16
Smoked Risotto Cooked in Milk, Chamomile, Raisins and Herring Caviar

I SECONDI...

Second Course

ZUPPA DI PESCE DI LAGO, PAN BriocheS ABBRUSTOLITO E VERDURE AI CARBONI € 24
Lake Fish Soup, Toasted Pan BriocheS and Coal Vegetables

GUANCIA DI VITELLO FONDENTE, MILLEFOGLIE DI PATATE ALLA SENAPE E SALSA DI NOCCIOLE € 26
Melting Veal Cheek, Mille-Feuille of Potatoes with Mustard and Hazelnut Sauce

FILETTO DI MANZO CON CROSTATATA DI PEPERONI ROSSI E SALSA DI MANZO ALL'ITALIANA € 30
Beef Fillet, Red Peppers Tart and Italian Beef Sauce

SELEZIONE DI FORMAGGIO: UN VIAGGIO NEL BIANCO LATTE TRA FRESCO E STAGIONATO,
COMPOSTA DI FRUTTA E PANE DI SESAMO € 16
*Cheese Selection: a Journey into the White Milk between Fresh and Seasoned,
Composed of Fruit and Sesame Bread*

**Selezioniamo i nostri prodotti di stagione o da filiera corta, avendo una particolare attenzione
al tema della sostenibilità alimentare**

We care about food sustainability and therefore we engage ourselves in selecting seasonal and short chain products

ZUCCHERO AD ALTA QUOTA...

ZABAIONE AL MARSALA, SFOGLIA E MELA € 12
Egg-nog with Marsala, Puff Pastry and Apple

CIOCCOLATO FONDENTE, SALE MALDON E LAMPONI € 12
Dark Chocolate, Maldon Salt and Raspberries

ZUPPA DI MONTAGNA, LATTE E CILIEGIE € 12
Mountain Soup, Milk and Cherries

CARAMELLO SALATO, PANNA DA LATTE D'ALPEGGIO, SOFFICE VANIGLIA E CAFFÈ € 12
Salted Caramel, Mountain Pasture Milk Cream, Soft Vanilla and Coffee

TORTINO AL MANGO E PASSION FRUIT € 10
Pie with Mango and Passion Fruit