

## LA CARTA

*À la carte*

VITELLO TONNATO AL ROSA DELLA VAL RENDENA SELEZIONE BALLARDINI CARNI,  
SALSA TONNATA, CAPPERI DI GARGNANO, INSALATINA NOVELLA € 17  
*COLD VEAL WITH TUNA SAUCE FROM VAL RENDENA BALLARDINI MEATS SELECTION,  
GARGNANO CAPERS, FRESH SALAD*

UOVO BIO DI MONTAGNA POCHE', CREMOSO DI ZUCCA VIOLINA,  
TRENTIN GRANA INVECCHIATO 30 MESI CASEIFICIO PRESANELLA, POLVERE DI SPINACI € 16  
*MOUNTAIN BIO POACHED EGG, CREAMED PURPLE PUMPKIN,  
TRENTIN GRANA AGED 30 MONTHS PRESANELLA CHEESE FACTORY, SPINACH POWDER*

TARTARE DI TROTA SALMONATA SELEZIONE TROTA ORO MARINATA AGLI AGRUMI, ANETO, MANGO, RAPA,  
CREME FRAÎCHE, CLOROFILLA DI CRESCIONI € 21  
*TARTARE OF SALMON TROUT TROTA ORO SELECTION MARINATED WITH CITRUS FRUIT,  
DILL, MANGO, TURNIP, CREME FRAÎCHE, CHLOROPHYLL OF WATERCRESS*

RADICCHIO ROSSO LUNGO DI TREVISO BRASATO AL VIN BRULÈ,  
CREMOSO DI BERGADER, NOCI DEL BLEGGIO, MELOGRANO € 16  
*LONG RED RADICCHIO FROM TREVISO BRAISED IN MULLED WINE,  
BERGADER CREAMY CHEESE, BLEGGIO WALNUTS, POMEGRANATE*

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI BIO, PANE NERO AI CEREALI CROCCANTE, OLIO ALLA RADICE DI PREZZEMOLO € 16  
*BIO LEGUME AND GRAIN SOUP, CRISPY BLACK BREAD, PARSLEY ROOT OIL*

BOTTONI DI PASTA FRESCA E PISTILLI DI ZAFFERANO DI MONTAGNA RIPIENI DI OSSO BUCO DI VITELLO, FONDUTA  
AL CASOLET DELLA VAL DI SOLE, PERLAGE DI TARTUFO NERO PREGIATO € 19  
*FRESH PASTA BUTTONS AND MOUNTAIN SAFFRON PISTILTS STUFFED WITH VEAL OSSO BUCO, CASOLET FONDUE FROM VAL DI  
SOLE, BLACK TRUFFLE PERLAGE*

MACCHERONCINO AL TORCHIO DI SEMOLA AL DOPPIO TUORLO FATTO IN CASA, RAGÙ BIANCO DI CAPRIOLO\*  
CACCIATO PROFUMATO AL GINEPRO E CARDAMOMO, GRUE DI CACAO, LAMPONI € 19  
*HOMEMADE DOUBLE YOLK SEMOLINA PRESS MACCHERONCINO, WHITE RAGOUT OF HUNTED VENISON\* SCENTED WITH JUNIPER  
AND CARDAMOM, COCOA GRUE, RASPBERRIES*

SPAGHETTONE SELEZIONE FELICETTI MONOGRANO MATT, BURRO DI MALGA PAN BIO AFFUMICATO,  
LIMONE DEL GARDA, UOVA DI TROTA, POLVERE DI CAVOLO NERO € 18  
*MONOGRANO MATT SPAGHETTONE BY FELICETTI SELECTION, MALGA PAN BIO SMOKED BUTTER,  
GARDA LEMON, TROUT EGGS, BLACK CABBAGE POWDER*

TRANCETTO DI SALMERINO ALPINO SELEZIONE TROTA ORO ARROSTITO SULLA PELLE,  
SALSA BIANCA ACIDA AL NOSIOLA, PORRO AL CANNELLO € 29  
*SLICE OF ROASTED ALPINE CHAR TROTA ORO SELECTION, NOSIOLA WHITE SOUR SAUCE, LEEK COOKED IN A FLAME*

CUBO DI STRACOTTO DI MANZO FONDENTE DELLA VAL RENDENA AL TEROLDEGO DELLA ROTALIANA,  
CREMOSO DI SEDANO RAPA, SPINACINO CROCCANTE, SALSA RISTRETTA € 26  
*CUBE OF VAL RENDENA MELTING BEEF STEW MADE WITH ROTALIANO TEROLDEGO,  
CREAMY CELERIAC, CRISPY SPINACH, REDUCED SAUCE*

CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE, CREMOSO DI MELE E ZENZERO,  
SCALOGNO ALLA BRACE, SALSA ALLA LIQUIRIZIA € 26  
*SUCKLING PORK CAPOCOLLO, CREAMY APPLE AND GINGER, BARBECUED SHALLOTS, LIQUORICE SAUCE*

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO, MIELE E MOSTARDE € 18  
*SELECTION OF LOCAL CHEESES, HONEY AND MUSTARDS*