



**BOUTIQUE HOTEL & SPA  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

## **MENÙ LUNCH**

*Lunch Menù*

### **ANTIPASTI**

*Starters*

CARPACCIO DI CARNE SALADA TRENITINA, MELE GRANNY, INSALATINE SELVATICHE,  
TRENITIN GRANA INVECCHIATO €19

*CARPACCIO OF CARNE SALADA FROM TRENITINO, GRANNY APPLES, WILD SALAD, AGED TRENITIN GRANA CHEESE*

LINGOTTO DI TROTA MARINATA

MAIONESE DI TROTA, RAPA, CRESCIONI €22

*MARINATED TROUT INGOT, TROUT MAYONNAISE, TURNIP, WATERCRESS*

### **PRIMI**

*Main Courses*

SPAGHETTONE MONOGRANO MATT

SALSA DI DATTERINO, BURRATA, BASILICO €19

*MONOGRANO MATT SPAGHETTONI*

*DATTERINO TOMATO SAUCE, BURRATA, BASIL*

CANEDERLOTTI DI PANE BIANCO

VERZA BRASATA, PUZZONE DI MOENA, TARTUFO NERO ESTIVO €21

*WHITE BREAD DUMPLINGS, BRAISED CABBAGE, MOENA PUZZONE CHEESE, BLACK SUMMER TRUFFLE*

### **SECONDI**

*Second Courses*

RIBEYE DI ANGUS ARGENTINO DRY AGED

PATATE RATTE ARROSTITE, ORTAGGI, BERNESE €33

*DRY AGED ANGUS RIBEYE*

*ROASTED POTATOES, VEGETABLES, BERNESE SAUCE*

PESCATO DEL GIORNO COTTO SULLA PELLE

ORTAGGI DI STAGIONE, SALSA ALLO CHARDONNAY €29

*FISH OF THE DAY WITH SEASONAL VEGETABLES, CHARDONNAY SAUCE*

FORMAGGIO DI MALGA ALLA PIASTRA E VERDURE ALLA GRIGLIA €19

*GRILLED MALGA CHEESE AND VEGETABLES*

### **DESSERT**

TARTELLETTA CROCCANTE ESTIVA, CHANTILLY, FRUTTA FRESCA, SORBETTO ALLA FRAGOLA €10

*CRISPY SUMMER TART, CHANTILLY, FRESH FRUIT, STRAWBERRY SORBET*

### **DALLA CREMERIA**

*From the Creamery*

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI €9

*ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS*

COMPOSIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE €9

*COMPOSITION OF SEASONAL FRUIT*