

LA CARTA

À la carte

TROTA MARINATA AGLI AGRUMI € 25

CAVIALE DI LENTICCHIE, PAN DI SEGALE, CRÈME FRAICHE, UOVA DI TROTA, OLIO ALLE ERBE
CITRUS-MARINATED TROUT
LENTIL CAVIARM RYE BREAD CRÈME FRAICHE, TROUT ROE, HERB OIL

VITELLO TONNATO AL ROSA € 24

SALSA TONNATA, CAPPERI DEL GARDA, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO BIANCO
VEAL WITH TUNA SAUCE
GARDA CAPERS, OLIVES, CELERY

UOVO MORBIDO DI MONTAGNA € 23

BIETOLE SELVATICHE, TRENTINGRANA INVECCHIATO, GUANCIALE CROCCANTE
SOFT MOUNTAIN EGG,
SWISS CHARD, AGED TRENTINGRANA CHEESE, CRISPY PORK

PASTA E FAGIOLI DI LAMON € 19

MEZZE MANICHE BIO DI FARRO, GUANCIALE DISIDRATATO, OLIO ALLA RADICE DI PREZZEMOLO
LAMON BEANS AND PASTA
ORGANIC SPELT MEZZE MANICHEM DEHYDRATED PORK, PARSELEY ROOT OIL

PLIN DI ANATRA € 25

BURRO MONTATO AL TARTUFO NERO, FONDO DI ANATRA, CERFOGLIO
DUCK PLIN
BLACK TRUFFLE WHIPPED BUTTER, DUCK JUS, CHEVRIL

CANEDERLOTTI DI PANE BIANCO € 23

VERZA BRASATA, PUZZONE DI MOENA, FINFERLI
WHITE BREAD CANEDERLOTTI
BRAISED SAVOY CABBAGE, PUZZONE DI MOENA CHEESE, CHATERELLES

SALMERINO ALPINO ALLA BRACE € 38

CIMETTE DI RAPA, SALSA ALLO CHARDONNAY, INSALATINE NOVELLE
CHARGRILLED ALPINE CHAR
TURNIP GREENS, CHARDONNAY SAUCE, SALAS LEAVES

CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE € 35

CHUTNEY DI MELE E ZENZERO, SEDANO RAPA, FONDO RISTRETTO, LIQUIRIZIA
SUCKLING PIG NECK
APPLE AND GINGER CHUTNEY, REDUCTIONJUS, LIQUORICE

COPERTINA DI MANZO STRACOTTA AL TEROLDEGO € 36

PASTINACA, SPINACINO SELVATICO, SALSA RISTRETTA
SLOW COOKED BEEF SHOULDER IN TEROLDEGO WINE
PARSNIP, WILD SPINACH, REDUCTION SAUCE

DESSERT DEL GIORNO € 15

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA € 10
COMPOSITION OF FRESH FRUIT

DALLA CREMERIA *From the Creamery*

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI € 10
ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS

**Desideriamo informare i nostri graditi ospiti che i prodotti e i piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

**Alcuni prodotti possono essere trattati con freddo intenso dall'origine*

**We would like to inform our dear guests that the dishes prepared in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens. For those who may have food intolerances or allergies please direct your questions to our staff.*

**Some products can be originally treated with severe cold*

