

ANTIPASTI / STARTER

Il carpaccio di filetto, pinoli, rucola e tartufo nero <i>Fillet carpaccio pine nuts, rucola and black truffle</i>	€.23
La battuta di salmone agli agrumi e avocado <i>Salmon tartare with citrus fruits and avocado</i>	€.18
Le nostre lumache <i>Our snails</i>	€.18
La torretta di melanzane <i>Eggplant tower</i>	€.16
Lo sfornato di fiori di zucca e coulis di pomodoro <i>Pumpkin flowers flan and tomato coulis</i>	€.17
L'uovo soffice, agretti e fonduta di Trentingrana <i>Soft egg with agretti herbs and Trentingrana fondue</i>	€.16
Il tagliere di salumi con la nostra giardiniera <i>Cold cuts platter and vegetables</i>	€.20

** chi fosse soggetto ad intolleranze o allergie, abbiamo a Vs disposizione il LIBRO UNICO con l'elenco degli allergeni. / *Who is allergic to some ingredients, please consult our ALLERGENS list.*

INSALATE / SALAD

Nizzarda

Tonno, fagiolini verdi, olive taggiasche, €16
acciuga del Cantabrico, uovo sodo, pomodorini iceberg.

Nizzarda

tuna, green beans, olives, anchovies, boiled egg and cherry tomatoes.

Insalata di patate alla tirolese €15

Patate, cipolla rossa, würstel, Gurken, senape

Potatoes salad tyrolean style

Potatoes, red onion, sausage, gurken, mustard

ZUPPE / SOUPS

La crema di asparagi e orzo perlato €12

Asparagus and barley cream

La zuppa di verdure di stagione €11

Seasonal vegetable soup

** chi fosse soggetto ad intolleranze o allergie, abbiamo a Vs disposizione il LIBRO UNICO con l'elenco degli allergeni. / *Who is allergic to some ingredients, please consult our ALLERGENS list.*

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSE*

I ciajoncie da vert €.18
I ciasoncie da Vert (Spinach ravioli)

Il risotto Vialone nano funghi porcini e mirtilli di Sant'Orsola €.18
Vialone Nano Risotto with wild mushrooms and blueberries

Le pappardelle di grano saraceno con ragù di selvaggina €.18
Buckwheat pappardelle with game ragout

Gli gnocchi di polenta, Puzzone di Moena e noci di Sorrento €.16
Polenta dumplings with "Puzzone di Moena" cheese and nuts

I fusilloni di grano Matt, pomodori concassé e trota dell'Avisio €.17
Fusilli Matt, concassé tomatoes and trout

** chi fosse soggetto ad intolleranze o allergie, abbiamo a Vs disposizione il LIBRO UNICO con l'elenco degli allergeni. / *Who is allergic to some ingredients, please consult our ALLERGENS list.*

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Il filetto di Black Angus, peppercorn sauce e patate croccanti €32
Black Angus fillet with peppercorn sauce and crispy potatoes

La tagliata di cervo, olio al ginepro e verdure grigliate €30
Sliced venison, juniper oil and grilled vegetables

Il tacchino nell'orto €22
Turkey with mixed raw vegetables

Il gulasch all'ungherese e polenta di Storo €25
Hungarian goulash and polenta

Il tonno scottato al sesamo e crudité di verdure €28
Seared tuna with sesame seeds and vegetable crudités

La tartare a coltello, tartufo e Trentingrana (150 gr.) €24
Beef tartare, black truffle and Trentingrana

La selezione di formaggi con le nostre confetture €21
Selection of cheeses with our jams

** chi fosse soggetto ad intolleranze o allergie, abbiamo a Vs disposizione il LIBRO UNICO con l'elenco degli allergeni. / *Who is allergic to some ingredients, please consult our ALLERGENS list.*

LA NOSTRA GRIGLIA / *OUR GRILL*

Il filetto di bisonte (250 gr.) €.65
Bison fillet

La fiorentina di Scottona (1 kg) €.60
Beef Fiorentina

La bistecca di Tomahawk (1 kg) €.60
The Tomahawk steak

Contorni d'accompagnamento:
fagioli scoppiati e patate croccanti
Side dish baked beans and crispy potatoes

** chi fosse soggetto ad intolleranze o allergie, abbiamo a Vs disposizione il LIBRO UNICO con l'elenco degli allergeni. / *Who is allergic to some ingredients, please consult our ALLERGENS list.*

DESSERT

Il nostro stecco gelato, frutto della passione,
vaniglia del Madagascar e cioccolato alla fragola
*Our stick ice cream, passion fruit and vanilla,
covered with strawberry chocolate* € 7

Lo strudel di mele
Apple strudel € 9

La panna cotta, sambuca e gel di caffè
Panna cotta, sambuca and coffee gel € 9

Il cheese tacos ai mirtilli
Cheese tacos with blueberries € 10

Il tortino di crumble alle mandorle,
spuma di ricotta al sambuco e frutti di bosco
Almond crumble pie with ricotta cheese foam of elderberry and wildberries € 10

Il sorbetto alla mela verde
Green apple sorbet € 6

Formaggio erborinato "Dolcissimo" (Varna Bz)
abbinato ad un calice di Moscato Rosa di Novacella
Blue cheese "Dolcissimo" with a glass of Moscato Rosa - Novacella € 11

Pane e coperto € 3 / *Bread & Cover* € 3

* se necessario vengono utilizzati prodotti surgelati / *if necessary we might use some frozen product*

** chi fosse soggetto ad intolleranze o allergie, abbiamo a Vs disposizione il LIBRO UNICO con l'elenco degli allergeni. / *Who is allergic to some ingredients, please consult our ALLERGENS list.*