

PIATTI D'APERTURA / *STARTERS*

Crudo di cervo al coltello, schegge di cioccolato e cracker di segale <i>Raw venison tartare, chocolate chips and rye crackers</i>	€ 15
Scrigno di patata con fonduta al Cher de Fascia, paglia di speck e insalatina di Shitake <i>Potato basket with local cheese fondue, crispy speck julienne and Shitake salad</i>	€ 14
Vitello tonnato di Fassona Piemontese IGP alla maniera antica <i>Cold veal with tuna sauce, in ancient style</i>	€ 16
Tagliere di salumi tipici con gurken, cren piccante e pane provita <i>Typical cold cuts platter with gherkins, spicy horseradish and brown bread</i>	€ 15
Selezione di formaggi locali con le nostre confetture fatte in casa <i>Selection of local cheeses accompanied by homemade jams</i>	€ 15

** 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 COURSES*

Fettuccine allo Schüttelbrot con ragù di capriolo e profumo di ginepro <i>Schüttelbrot fettuccine with venison ragout and juniper scent</i>	€ 15
Risotto Carnaroli all'abete bianco e Tosèla (<i>minimo per due persone</i>) <i>Risotto Carnaroli with white fir and local Tosèla cheese (minimum for two people)</i>	€ 14
Fagoc da mont, burro di noci e Trentingrana croccante (mezzelune di patate farcite ai porcini) <i>Fagoc da mont, nut butter & crunchy Trentingrana (potato crescents stuffed with porcini)</i>	€ 15
Canederlotti di ricotta fumè su salsa di pomodorini confit e zenzero <i>Smoked ricotta cheese dumplings on confit tomato and ginger sauce</i>	€ 13

** 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 COURSES

Punta di vitello rosè, purè di patate profumato al limone e sale Maldon <i>Veal tip, mashed potatoes scented with lemon and Maldon salt</i>	€ 27
Filetto d'Angus Irlandese, in riduzione di Teroldego con indivia belga pancettata <i>Angus beef fillet, in Teroldego wine reduction and seared endive wrapped in bacon</i>	€ 30
Tentacoli di piovra arrostiti, maionese di pomodoro, polvere di crostacei e broccoli verdi <i>Roasted octopus tentacles, tomato mayonnaise, shellfish powder and green broccoli</i>	€ 24
Uovo pochè leggermente affumicato, erbe e spuma al Cher de Fascia <i>Poached egg slightly smoked, mountain herbs and Cher de Fascia cheese foam</i>	€ 17

** 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

DESSERTS

Strudel tiepido alle pere Williams e gelato alla cannella <i>Warm strudel with Williams pears and cinnamon ice cream</i>	€ 6
Due consistenze al fondente al cioccolato, melone al Campari e menta <i>Two consistencies of dark chocolate, Campari melon and mint</i>	€ 8
Tortino di crumble alle mandorle, spuma di ricotta al sambuco e lamponi <i>Almond crumble pie, elderberry ricotta mousse and raspberries</i>	€ 9
Affogato a modo mio <i>Coffe ice cream in our style</i>	€ 6

*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

Pane e coperto €.2 / *Bread and Cover* €.2