

Antipasti

Radicchio tardivo, crema di castagne, pancetta tostata, olive € 16,00

E semi di girasole

A

Trota salmonata marinata, mela verde, cetrioli, rafano e amaranto soffiato € 16,00

A 4 7 11

Tartara di manzetta trentina, fichi, € 18,00
crema al nostrano della malga Polinar, camomilla e focaccia sfogliata

A 1 6 3 7 10

Cervo marinato in casa al miele e ginepro, rapa rossa, € 19,00
radicchio dell'orso e grano saraceno

A

Primi Piatti

Ravioli ripieni di selvaggina, topinambur, mela al vino rosso e ginepro € 17,00

A 1 3 7

Cannellone ripieno al ragù di stinco di vitello, porcini, zucca candita € 17,00
e aglio nero

A 1 3 7

Riso, rapa rossa, Blu di grotta e polvere di caffè € 17,00
(minimo due persone)

A 1 7

Crema alla "pasta e fagioli", calamari, vongole, acciuga e radicchio

€ 18,00

A 4 14 9

Per visualizzare la Carta degli allergeni inquadra il QR code con la fotocamera del tuo Smartphone.



Secondi Piatti

Petto d'anatra, castagne glassate e indivia alla arancia

€ 27,00

A 7 9

Faraona ripiena, ragù di porcini e millefoglie di patate

€ 27,00

A 7 9

Salmerino alpino, guazzetto al vino bianco, limone e porcini

€ 25,00

A 4 7 9

Uovo croccante del contadino, soffice di patate, e tartufo nero uncinato

€ 20,00

A1 4 7 9

Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro e coperto

€ 3,00

Menu degustazione del territorio 4 portate

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Uovo morbido, spuma di patate nostrane, carne salada del "Pinelo" e ricotta affumicata

Gnocchi ripieni alla lucanica dei "Troii" fonduta di cipolla e sugo di vitello

*Guancia brasata al Teroldego, purea di patate nostrane,
scalogni ai frutti rossi e polenta soffiata*

Lo strudel...in una mela!!

Euro 65,00 a persona

Menu degustazione a sorpresa 6 portate

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Euro 80,00 a persona

Dessert

Nocciola... sablè viennese e mirtillo nero € 11,00

A 1 3 6 8

Lo strudel..in una mela! € 10,00

A 1 3 7 8

Il Semifreddo all'amaretto del Maso Burba € 10,00

A 1 3 7 8

Variazione di sorbetti fatti in casa € 7,00

A 8

Dall' Azienda agricola Maso Pegolotti di Pejo, selezione di formaggi e mostarde fatte in casa

€ 15,00

Allergeni

- A 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, avena, orzo, farro, kamut, i loro ceppi e derivati
- A 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- A 3 Uova e prodotti a base di uova
- A 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- A 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- A 6 Soia e prodotti a base di soia
- A 7 Latte e prodotti a base di latte
- A 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di macadamia e prodotti derivati
- A 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- A 10 Senape e prodotti a base di senape
- A 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- A 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg
- A 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- A 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi