

Antipasti

Carciofo al timo, crema di topinambur e maionese vegana al curcuma A	€ 17,00
Lomo di baccalà al vapore, crema di fagioli, arancia e cozze A 4 6 7 11	€ 19,00
Tartara di manzo di montagna, puntarelle, olive, acciuga e focaccia sfogliata A 1 6 3 7 10	€ 19,00
Cervo marinato in casa al miele e ginepro, rapa rossa, shiitake e grano saraceno A	€ 19,00
Lingua di vitello, dragoncello, pera e zafferano di montagna, cipolla confit A	€ 17,00

Primi Piatti

Ravioli ripieni di selvaggina, topinambur, mela al té di frutti rossi e ginepro A 1 3 7	€ 17,00
Plin di castagne, brodo di gallina, anguilla affumicata e prataioli bruni A 1 3 7	€ 17,00
Riso, cime di rapa, burro del Marco, acciughe del cantabrico e limone (minimo due persone) A 7 9	€ 17,00

Crema di zucca, capesante, limone e zenzero e olio di semi di zucca

€ 19,00

A 4 14 9

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



Secondi Piatti

Filetto di cervo, radice di prezzemolo e ambrosine fermentate

€ 30,00

A 7 9

Manzo black Angus in crosta, carota bbq e pak-choi

€ 28,00

A 7 9

Salmerino alpino, guazzetto alla crema di shuttelbrot, cavolo nero e zucca

€ 26,00

A 1 4 7 9

Uovo croccante, spuma di patate nostrane, e cavolo riccio

€ 17,00

A 1 3 7 9

Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto

€ 3,00

Menu degustazione del territorio 4 portate

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

Broccolo di Torbole, crema di patate e porri, nocciole di montagna e liquirizia

Canederli pressati al formaggio nostrano, burro nocciola e cappuccio

Guancia brasata come una volta, purea di zucca e radicchio caramellato

Lo strudel...in una mela!!

Euro 60,00 a persona

Menu degustazione a sorpresa 6 portate

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

Euro 80,00 a persona

Dessert

Panna cotta ai mirtilli neri, frolla salata e yogurt € 11,00

A 3 7

Lo strudel..in una mela! € 11,00

A 1 3 7 8

Crostatina, soufflè al cioccolato e sorbetto ai frutti rossi € 12,00

A 1 3 7

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*