

Antipasti

Polpo alla griglia, hummus di ceci, pomodori infornati e salsa dolceforte A 4 11	€ 17,00
Tartara di manzo di montagna, asparagi bianchi, cremoso alla carbonara, curry e focaccia sfogliata A 1 6 3 7 10	€ 19,00
Vitello al rosa, carciofi fritti, tonno e topinambur dell'orto, mostarda di semi di senape e polvere di caffè A 4	€ 19,00
Lingua salmistrata, dragoncello, pera allo zafferano e cipolla alla brace A	€ 17,00

Primi Piatti

Taglioni alla rapa rossa, ragù di agnello e pesto di mandorle all'erba orsina A 1 3 7	€ 18,00
Cannelloni di polenta concia, ragù di baccalà alla marinara e salicornia A 1 3 7 4 9	€ 18,00
Riso alla crema di asparagi, anguilla affumicata, vitello e liquirizia A 7 9 4	€ 18,00

Vellutata di piselli e menta, gamberi, yogurt, limone candito e sesamo

€ 18,00

A 4 14 9 11

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



Secondi Piatti

Petto di faraona, asparagi grigliati, soffice di patate al tartufo nero e morchelle € 28,00

A 7 9

Manzo black Angus in crosta, melanzana perlina e crema di peperoni dolce € 28,00

A 7 9

Filetto di trota salmonata, Az. "Trota "Oro", agretti e olandese delle sue uova € 26,00

A 4 7 9

Uovo croccante, spuma di patate al Puzzone di Moena e ragù di asparagi € 17,00

A1 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)

Asparagi di Zambana, salsa Bolzanina, prosciutto cotto del Contadino

Gnocchi di patate alle "silene", ragù di coniglio e fonduta al Nostrano di Pejo

Guancia brasata come una volta, ambrosine fermentate, radicchio e polenta soffiata

Carota, dragoncello, fragole e latticello

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

Biancomangiare, mango e gelato alle mandorle tostate € 12,00

A 3 7

Bavarese al cioccolato bianco e citronella, fragole, lime e yogurt € 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*