

# Antipasti

Cuore di baccalà, tamarindo, pesca, zenzero e tegoline, briciole di pane A 1 4	€ 20,00
Crudo di bue razza Grigio Alpina, selezione " Massimo Goloso", fonduta leggera alla camomilla selvatica, fichi, pancetta e lampone A 1 6 3 7	€ 19,00
"Tonno di coniglio", hummus di ceci al curry, sedano candito, peperoni, finferli e grano saraceno soffiato A 4	€ 18,00
Fiore di zucca croccante, ricotta, gamberi, basilico, acciuga e limone A 1 2 3 4 7	€ 18,00

# Primi Piatti

Melanzana, crema di scamorza affumicata, datterini al forno, basilico e Trentingrana A 1 3 7	€ 17,00
Orzotto bio ai funghi, nostrano del Marco, cremoso di fegatini e liquirizia A 1 3 7 9	€ 18,00
Fagottelli alla carbonara di montagna, fieno, speck e bottarga di gallina A 1 3 7	€ 18,00
Noci di capesante, latte di cocco e citronella, crema di funghi e shiitake A 7 4 11 14	€ 20,00

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



# Secondi Piatti

Controfiletto di cervo, scorzanera, finferli e ambrosine A 7 9	€ 30,00
Manzo black Angus , caponata di melanzane, capperi e dragoncello A 7 9	€ 28,00
Filetto di trota salmonata, Az. "Trota "Oro", guazzetto al burro, le sue uova , aglio orsino e rape bianche A 4 7 9	€ 26,00
Uovo croccante, spuma di patate nostrane, finferli e jus di vitello A1 3 7 9	€ 17,00
Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

## Menu degustazione 4 portate

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

*Peperone rosso piquillo, salsa tonnata, robiola e caffè*

*Canederli al formaggio Casolet, burro nocciola e cavolo cappuccio*

*Porchetta di coniglio ripiena di lucanica, polenta di Storo e finferli*

*Pan di spagna all'olio, erbe di montagna, fragole, latticello e sambuco*

**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**

\* Per alcuni piatti è previsto l'utilizzo del prodotto fresco abbattuto oppure del prodotto congelato di qualità

# Dessert

<i>Panna cotta alle more, namelaka, grano saraceno e meringa</i> A 3 7	€ 12,00
<i>Cheesecake vegan, fichi, amarene e anacardi, sorbetto al mango</i> A 8	€ 12,00
<i>Crostatina, soufflè al cioccolato "Tainori" 64%, sorbetto ai frutti rossi</i> A 1 3 7	€ 12,00
<i>Il Semifreddo all'amaretto del Maso Burba</i> A 1 3 7 8	€ 10,00
<i>Variazione di sorbetti fatti in casa</i> A 8	€ 7,00
<i>Dall' Azienda agricola Maso Pegolotti di Pejo, selezione di formaggi e mostarde fatte in casa</i>	€ 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*