

Antipasti

*Carpaccio di Cervo marinato da noi con bacche raccolte in quota, grano saraceno, rapa rossa e polenta nera soffiata A1	€ 21,00
Quaglia ripiena alla lucanica dei "Troi", zucca e radicchio agrodolce A 1	€ 22,00
Tartara di manzo razza Grigio Alpina, macelleria "Massimo Goloso", puntarelle, mayo alla senape, sfoglie di focaccia A16710	€ 20,00
Ricciola al coltello, dashi di montagna, abete rosso e tamarindo A147	€ 25,00
Carciofo alla giudia, gamberi scottati, miso e mandorla tostata A2478	€ 21,00

Primi Piatti

Risotto, cime di rapa, burro di malga affumicato, verbena e acciuga A74	€ 20,00
Plin al caprino, brodo ristretto di gallina, manzo bollito, mostarda di mele cotogne fatta da noi e semi di segale A137	€ 20,00
Cannelloni di patate ripieni di coda brasata, crema di zucca e crumble di noci salate A137	€ 20,00
Capesante arrostate, crema di lenticchie bio, cavolo riccio, speck, mandarino e vaniglia A2414	€ 23,00
Cavolfiore arrosto, zucca candita, aglio nero e crema di porcini A17	€ 18,00

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



Secondi Piatti

Lombo di cervo, scorzonera, cavolo riccio e ambrosine in conserva A79	€ 32,00
Scottona di manzo di Terlano, millefoglie di patate e prataioli bruni gratinati A179	€ 30,00
Filetto di trota salmonata "Azienda Trota Oro", salsa bernese, cavolo nero e tartufo melanosporum A147	€ 27,00
Uovo croccante, soffice di patate nostrane, porri fondenti e tartufo nero pregiato A137	€ 24,00
*Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

Menu Degustazione Territoriale

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

A13789

Broccolo di Torbole, Presidio Slow food, nocciola e nocciole di montagna,
crema di patate e liquirizia

Gnocchi alla rapa rossa, Blu del Caseificio Presanella e polvere di caffè

Costine di maiale in lenta cottura, indivia alla brace, pera e zafferano

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 85,00 a persona

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