

Antipasti

*Carpaccio di Cervo marinato da noi con bacche raccolte in quota, grano saraceno, rapa rossa e polenta nera soffiata A17	€ 21,00
Crudo di bue di montagna del Massimo Goloso, crema alla camomilla, pancetta e fichi A13710	€ 21,00
Salmerino alpino "Azienda Trota Oro, gazpacho di lamponi delle Dolomiti, miso dolce e cetriolo A1469	€ 20,00
*Fiore di zucca croccante, ripieno di ricotta, gamberi, limone e acciuga A12347	€ 20,00

Primi Piatti

Orzotto ai funghi, fegatini e liquirizia A37	€ 20,00
Fagottelli ripieni di polenta gialla di Storo, coniglio, finferli e prezzemolo A137	€ 21,00
Canederli pressati al formaggio Casolet, burro nocciola e insalata di cavolo cappuccio A137	€ 17,00
Capesante dell'atlantico grigliate, latte di cocco, pak choi, aglio nero e lime A414	€ 25,00
Melanzana al forno, crema di scamorza affumicata, datterini infornati, basilico e Trentingrana A17	€ 18,00

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



Secondi Piatti

Sella di cerva al rosa, sedano rapa nocciola, ambrosine in conserva A 7 9	€ 35,00
Manzo Black Angus, millefoglie di patate e fagiolini al sesamo A 7 9 11	€ 30,00
Filetto di ombrina bocca d'oro, guazzetto di crostacei, hummus alla barbabietola bio A 2 4 7 9	€ 28,00
Costine di maiale in lenta cottura, albicocche, finferli e lattuga alla brace A 6 7 9	€ 28,00
Uovo morbido, funghi cardoncelli bio, fonduta al Mezzanello del Caseificio Presanella e crumble di polenta A 3 6 7	€ 18,00
*Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

Menu Degustazione

(Minimo due persone, o per tutti gli ospiti allo stesso tavolo)

A 1 3 4 6 7 8 9

Cardoncelli Bio, salsa tonnata e nocciole di montagna

Baccalà, tamarindo, crema di nettarine, fagiolini e pane al limone

Animelle di vitello, finferli, e spuma di prezzemolo

Ravioli ripieni di "pulled pork" latte di cocco, n'duja, arachidi e lime

Manzo Black Angus, millefoglie di patate

Pesca e larice, mandorla e camomilla

Euro 85,00 a persona

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

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