

MENU CENA

Antipastí

La nostra Tartare di manzo (120 g), crema di Senape,
Capperi, Tuorlo, Burro salato e crostino di Pane 18,00
(Beef tartare 120 g, mustard, caper, egg, salted butter, toasted bread)

Uovo poché, spuma di Patate e Cipollotto,
Schuttelbrot, Spinacino, Tartufo 18,00
(Poached egg, potato and spring onion foam, Schuttelbrot, Spinach, truffle)

Roastbeef di Manzo, Formaggio fresco,
Rucola, marmellata di Pomodorini 17,00
(Roastbeef, soft cheese, rocket, tomato jam)

Trota marinata al sale, Mango, Songino, Frutti di bosco
(Marinated fish, mango, valerian, berries) 17,00

Salumi e Formaggi locali, Cipolla rossa caramellata e Cetrioli 16,00
(Cold cuts, local cheese, red onion mustard, cucumber)

Primi Piatti

Garganelli all'uovo, Porcini,
Fonduta di Trentingrana, Rosmarino 18,00
(Pasta, mushrooms, cheese cream, rosemary)

Risotto Carnaroli mantecato alla Mela,
Timo, Speck croccante 18,00
(Risotto, apple, thyme, speck)

Canederli di Ortica con cuore di Puzzone di Moena,
Fonduta di Grana 17,00
(Nettle dumplings with cheese heart, cheese fondue)

Crema di Carote, Yogurt, crostini di Segale, olio al Basilico 15,00
(Carrot cream, rosemary, rye bread croutons, basil oil)

Ravioli ripieni Formaggio e Patate, Salsiccia,
riduzione di Carne 18,50
(Cheese and potato ravioli, sausage, demi-glace)

Secondi Piatti

Quancia di Manzo brasata, Polenta e Speck croccante 26,50

(Braised beef, polenta, speck)

Filetto di Cervo con salsa ai Mirtilli, purè di Patate, Spinaci 32,00

(Deer fillet, berries, mashed potatoes, spinach)

Trancio di Salmerino alpino, Verdure saltate, Riso nero al vapore 25,00

(Alpine char fish (slice), vegetables, black rice)

Fagottino di formaggio Nostrano,
insalatina di Songino, crema di Mango e Cipolla rossa 20,00

(Local cheese puff, valerian salad, mango sauce, red onion)

Dalla griglia dello Chef - Diverse tipologie di carni

(Grilled meat)

Dolci

Strudel di Mele con gelato alla Cannella 7,50

(Apple strudel, cinnamon ice cream)

Creme brulee al Cacao con sorbetto alla pesca 8,50

(Cocoa creme brulee, peach sorbet)

Cheesecake ai Mirtilli, Cioccolato 9,00

(Blue berries cheesecake, chocolate)

Tiramisù dello Chef,

Caffè, gelato al Cacao, Cioccolato bianco 9,00

(Tiramisu, coffee, cacao ice cream, white chocolate)

Brownie ai due Cioccolati, gelato al rum 9,00

(Two chocolate brownie, rum ice cream)

Coperto 2,50