

## Antipastí

La nostra Tartare di manzo (120 g),  
crema di Senape, Capperò, Tuorlo,  
Burro salato e crostino di Pane

(Beef tartare 120 g, mustard, caper, egg, salted butter, toasted bread)

18,00

Uovo poché, spuma di Patate e Cipollotto,  
Schuttelbrot, Spinacino, Tartufo

(Poached egg, potato and spring onion foam, Schuttelbrot, Spinach, truffle)

18,00

Prosciutto Crudo di Parma Pelizzari "Naturel" 30 mesi,  
Pere, Mascarpone

(Parma ham, Pears, Mascarpone cheese)

16,00

Salmerino alpino marinato al Gin Nevaio,  
Frutti di bosco, Songino, Rapa rossa

(Marinated fish with gin, berries, valerian, red turnip)

17,00

Salumi e Formaggi Locali,

Cipolla rossa caramellata e Cetrioli

(Cold cuts, local cheese, red onion mustard, cucumber)

15,00

## Primi Piatti

Paccheri Felicetti 'Matt',  
Zafferano, Burrata, battuta di Salmerino  
(Pasta, saffron, burrata cheese, local fish tartare)  
16,00

Risotto Carnaroli al Cirmolo,  
Burro alla Bietola, Pinoli tostati, Speck croccante  
(Risotto, chard butter, pine nuts, bacon)  
17,00

Canederli di Rapa rossa al cuore di Erborinato,  
crema di Rafano, Porro fritto  
(Red turnip dumplings with blue cheese, horseradish cream, leek)  
16,00

Vellutata di Borlotti,  
Pancetta, ditalini al Farro Felicetti  
(Bean cream, bacon, pasta)  
15,00

Ravioli al Mirtillo ripieno di Selvaggina,  
Finferli trifolati  
(Blueberry ravioli stuffed with game, mushrooms)  
18,00

## Secondi Piatti

Quancia di Manzo brasata,  
Polenta e Speck croccante

(Braised beef, polenta, speck)

26,00

Maialino Iberico Cochinillio, Porcini,  
purè di Sedano rapa, Cavoletto di Bruxelles

(Pork, mashed celeriac, mushroom, brussels sprouts)

25,00

Trancio di Trota salmonata,  
vellutata di Patate, Broccoli, Indivia al latte

(Salmon trout fish slice, potatoes cream, broccoli, endive with milk)

25,00

Fagottino di formaggio Cuore di Fassa,  
insalatina di Songino,  
crema di Mango e Cipolla rossa

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

20,00

Dalla griglia dello Chef  
Diverse tipologie di carni  
(Grilled meat)

## Menu Bambini

Pasta al Pomodoro 8,00  
(Pasta, tomato)

Cotoletta di maiale, Patatine 12,00  
(Pork outlet, french fries)

### Contorni

Verdure grigliate 9,00  
(Grilled vegetables)

Patatine Fritte 6,00  
(French fries)

Insalatina mista 6,00  
(Small salad)

Polenta 5,00

In base alla necessità vengono utilizzati  
prodotti congelati, surgelati o abbattuti.

## Dolci

Strudel di Mele con gelato alla Cannella

(Apple strudel, cinnamon ice cream)

7,50

Sfera di Cioccolato fondente,  
mousse al Cioccolato bianco, Frutti di bosco

(Chocolate sphere, white chocolate mousse, berries)

9,50

Tris di Sorbetti alla Frutta

(Three ice sorbet)

8,00

Tiramisù al Caffè,  
gelato al cacao, Cioccolato bianco

(Tiramisu, cacao icecream, white chocolate)

9,00

Coperto 2,50