

Suggerzioni

Tasting menu

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina*
Appetizer*



Code di gamberi arrosto, vitello fondente, spaghetti di sedano e gelato alle alici*
Roast prawns, veal, celery spaghetti and anchovies ice cream*



Monograno Felicetti, salmerino, formaggio fresco e infuso di pomodoro*
Pasta with char, fresh cheese and tomato infusion*



Riso al caprino, origano fresco, salsiccia di coniglio e olio essenziale alla cannella*
Rice with goat cheese, fresh oregano, rabbit sausage and cinnamon essential oil*



Filetto di cervo rosè, insalata di pesche gialle, pane di segale,
burrata affumicata e riduzione di pinot nero*
Venison fillet, yellow peach salad, rye bread, smoked fresh cheese and pinot noir sauce*



Dessert a scelta*
Choice of dessert*



Tisana di “fieno d'alpeggio e fiori”,
petit four e friandise*

€ 75.00

Il menù “Suggerzioni ” viene servito esclusivamente a tutti i commensali dello stesso tavolo
We serve our tasting menu to each person sitting at the same table

Tradizioni

Tasting menu

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina*
Appetizer*



Uovo fritto in crosta di polenta, fonduta di taleggio, spinaci e tartufo Trentino*
Fried egg in a crust of corn with cream of taleggio cheese, spinach and Trentino truffle*



Tagliolini, polvere di raparossa, cipollotto, ceviche di salmerino e la sua bottarga*
Homemade pasta “tagliolini” with red beet powder, spring onion, ceviche and botargo of char*



Gallo ruspante al rosmarino, purè di mais allo scalogno, sedano verde e gel alla birra scura*
Free-range rooster with rosemary, mashed corn with shallots, celery and green gel dark beer*



Dessert a scelta*
Choice of dessert*



Tisana di “fieno d'alpeggio e fiori”,
petit four e friandise*

€ 65.00

Il menù “Tradizioni” viene servito esclusivamente a tutti i commensali dello stesso tavolo
We serve our tasting menu to each person sitting at the same table

Piatti d'Apertura

Starters

Carpaccio di manzo, bon bon croccanti al puzzone di Moena, vinaigrette ai finferli e
crema inglese alla nocciola*

Beef carpaccio, crunchy "puzzone di Moena" bon bon , vinaigrette with chanterelles and hazelnut custard*

€ 22.00

Code di gamberi arrosto, vitello fondente, spaghetti di sedano e gelato alle alici*

Roast prawns, veal, celery spaghetti and anchovies ice cream*

€ 25.00

Uovo fritto in crosta di polenta, fonduta di taleggio, spinaci e tartufo Trentino*

Fried egg in a crust of corn with cream of taleggio cheese, spinach and Trentino truffle*

€ 25.00

Battuta di cervo, Caesar salad affumicata, emulsione di mandarino e pane di segale*

Venison tartare, smoked Caesar salad, mandarin emulsion and rye bread*

€ 25.00

Le "nostre" lumache alla Bourguignonne, misticanza di erbe aromatiche e ravioli di lumaca*

Our snails at Bourguignonne style with salad of herbs and ravioli snail*

€ 24.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto al trattamento termico atto a garantirne la salubrità in ottemperanza alla norma vigente.

Primi Piatti

First Courses

Zuppa di fagioli e funghi di bosco, cappelletti di coniglio e olio al rosmarino*
Bean and local mushrooms soup with rabbit “cappelletti” and rosemary oil*

€ 18.00

Canederli al puzzone di Moena con asparagi verdi e crema al burro bianco di malga*
Homemade bread dumplings with local cheese, asparagus and butter cream*

€ 16.00

Tagliolini nobili con funghi porcini freschi*
Homemade pasta “tagliolini” with porcini fresh mushrooms*

€ 18.00

Tortelli con cagliata di latte fresco, ristretto di vitello e tartufo Trentino*
Homemade tortelli with cream, veal sauce and Trentino truffle*

€ 25.00

Pappardelle rustiche con ragù di cervo e pancetta affumicata*
Homemade pasta “pappardelle” with venison sauce and smoked bacon*

€ 16.00

In alcuni piatti può essere presente uno o più allergeni, su richiesta è consultabile l'apposito registro

Secondi Piatti

Main Courses

Bocconcini di capriolo con polenta (piatto tradizionale)*
Stewed venison with polenta (typical dish)*

€ 25.00

Filetto di coregone arrosto, emulsione di felce selvatica e olio del Garda, porcini e guanciale*
Roasted whitefish fillet, wild fern and Garda oil emulsion, porcini mushrooms and bacon*

€ 30.00

Composizione di coniglio, insalatina di finferli e rapanelli marinati al pepe rosa*
Composition of rabbit with chanterelles salad and marinated radishes with pink pepper*

€ 28.00

Agnello da latte ai fiori di timo, crema di patate, olio all'erba orsina e ciliegie acerbe*
Suckling lamb with cream of potatoes, aromatic herbs oil and sour cherries and herbal oil*

€ 30.00

Filetto di cervo rosè, insalata di pesche gialle, pane di segale,
burrata affumicata e riduzione di pinot nero*
Venison fillet, yellow peach salad, rye bread, smoked fresh cheese and pinot noir sauce*

€ 32.00

I migliori formaggi dell'arco alpino, le nostre composte e crostini caldi*
Selection of best cheeses from the Alps area with fruit marmelade and warm bread*

€ 20.00

Coperto e pane € 4.00
Cover charge and bread

*Talvolta è necessario l'uso di prodotti surgelati
*Sometimes is must be used frozen products

Dolci

Dessert

Tortelli di prugne e sambuco, gelato ai fiori di camomilla e infuso di erba limone*
Plums and elderberries tortelli, chamomile ice cream and lemon grass infused*

€ 14.00

After eight
(cioccolato fondente e menta selvatica)*
dark chocolate and wild mint*

€ 14.00

Crema bruciata alla vaniglia, ragù di frutti di bosco e gelato alla panna*
Vanilla creme brulée with red fruit sauce and ice cream*

€ 13.00

Il gioco del latte*
Sweet carpaccio of fresh tomato, cream ice cream, olive oil and basil*

€ 14.00

Cremoso alla zucca, croccante di nocciola, gelato alla liquirizia e scorze di agrumi*
Creamy pumpkin, crunchy hazelnut, licorice ice cream and citrus zest*

€ 14.00

Viaggio tra Lienz e Vienna*
Journey between Lienz and Vienna*

€ 15.00

Vini da dessert suggeriti:

We suggest you these sweet wines by the glass:

Moscato Rosa '15 istituto Agrario	6.50
Gewurztraminer vendemmia tardiva '11 Cesconi	7.00
Moscato d'Asti '16 Cascina Carlot	5.00
Noans '14 La Tunella	6.50