

Suggerzioni

Tasting menu

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina*
Appetizer*



Code di gamberi arrosto, vitello fondente, gel di limone e sorbetto alla senape*
Roast prawns, veal, lemon jelly and mustard sorbet*



Gnocchi di polenta, polvere di raparossa, cipollotto, ceviche di salmerino e la sua bottarga*
Homemade polenta dumplings with red beet powder, spring onion, ceviche and botargo of char*



Riso, tartufo Trentino, polvere di porcini e sugo d'arrosto*
Rice, Trentino truffle, porcini powder and roast sauce*



Filetto di cervo rosè, insalata di fichi, sedano, pane di segale e riduzione di pinot nero*
Venison fillet, figs salad, celery, rye bread 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*



Spätzle all'erba orsina e sedano levistico, finferli freschi e infuso affumicato allo speck*
Homemade spaetzle with herbs and celery lovage, fresh chanterelles and smoked bacon infused*



Spalla di coniglio glassata, briciole alle olive e maionese di zucca*
Glazed rabbit, crumbs with olives and pumpkin mayonnaise*



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, gel di limone e sorbetto alla senape*

Roast prawns, veal, lemon jelly and mustard sorbet*

€ 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

Gnocchi di polenta, polvere di raparossa, cipollotto, cevice di salmerino e la sua bottarga*
Homemade polenta dumplings with red beet powder, spring onion, ceviche and botargo of char*

€ 18.00

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 spigola arrosto, emulsione di felce selvatica e olio del Garda, porcini e guanciale*
Roasted sea bass fillet, wild fern and Garda oil emulsion, porcini mushrooms and bacon*

€ 30.00

Agnello da latte ai fiori di timo, patata in diverse consistenze e gel al vino porto*
Suckling lamb with potatoes and porto wine sauce*

€ 30.00

Spalla di coniglio glassata, briciole alle olive e maionese di zucca*
Glazed rabbit, crumbs with olives and pumpkin mayonnaise*

€ 28.00

Filetto di cervo rosè, insalata di fichi, sedano, pane di segale e riduzione di pinot nero*
Venison fillet, figs salad, celery, rye bread and pinot noir wine 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

Profumi d'autunno....le spezie e i frutti del bosco*
Autumn scents spices and wild fruit*

€ 14.00

Maso Cantanghel, omaggio a Lucia Gius,
nociola, pera, fiori e burro*
Hazelnuts, pear, flowers and butter*

€ 13.00

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

€ 14.00

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

€ 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:

San Martim s.a. Grigoletti	6.50
Doron s.a. Rosi	7.50
Passito di Sicilia '12 Colosi	7.00
Sauternes '11 Lions de Suduiraut	7.50