

# 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\*



Spaghettoni, polvere di raparossa, cipollotto, ceviche di salmerino e la sua bottarga\*  
Pasta "spaghettoni" 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 topinambur, speck 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 e infuso affumicato allo speck\*  
Homemade spaetzle with herbs and celery lovage, chanterelles and smoked bacon infused\*



Spalla di coniglio glassata, briciole di pane tostato e maionese ai semi di zucca\*  
Glazed rabbit, bread crumbs and pumpkin seeds 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\*

€ 24.00

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\*

€ 26.00

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

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

€ 20.00

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\*

€ 26.00

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

€ 18.00

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 gabilo in olio cottura, emulsione di felce selvatica, porcini e finferle disidratate\*  
Cod fillet cooked in extra virgin oil, wild fern emulsion, porcini mushrooms and dried chanterelles\*

€ 30.00

Agnello da latte ai fiori di timo, crema di patate ed essenza di pomodoro e carciofo\*  
Suckling lamb with thyme flowers, potato cream, tomato and artichoke essence\*

€ 32.00

Filetto di cervo rosè, insalata di topinambur, speck e riduzione di pinot nero\*  
Venison fillet, figs salad, celery, rye bread and pinot noir sauce\*

€ 32.00

Petto d'anatra arrosto, trevisano brasato, crema di mandorle e olio affumicato\*  
Roasted duck breast, braised red cicory, almond cream and smoked oil\*

€ 30.00

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

Crema bruciata alla vaniglia, con ragù di frutti di bosco e gelato alla panna\*  
Vanilla creme brulée with wild berries and ice cream\*

€ 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

Cappuccino gelato alla panna, liquirizia e schiuma di latte\*  
Cappuccino ice cream with licorice and milk\*

€ 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 Giallo Castel Beseno '16 Salizzoni	6.00
Petit Manseng Passion '15 San Paolo	6.50
Noans '12 La Tunella	7.00
Passito di Sicilia '12 Colosi	6.50