

# Sapori d'Autunno

## Tasting menu

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina\*  
Appetizer\*



Hucho hucho in olio cottura, bon bon di crostacei, sorbo e schiuma al timo\*  
Salmon from the river, bon bon of crustaceans, mountain ash and thyme foam\*



Monograno Felicetti, salmerino, latte cagliato, infuso di pomodoro, erbe spontanee e olio EVO\*  
Pasta with char, fresh cheese and tomato infusion with herbs and olive oil\*



Riso, rosmarino, coniglio, calendula e gelato alle olive\*  
Rice with rosemary, rabbit and flowers\*



Garronese veneta rosè, chips di patate, maionese alla zucca e ristretto di vitello affumicato\*  
Beef steak with potato chips, pumpkin mayonnaise and smoked veal sauce\*



Operà al Puzzone di Moena, cioccolato e nocciola\*  
Local cheese\*



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

€ 65.00

Il menù "Sapori d'Autunno" 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, puzzone di Moena croccante, vinaigrette ai finferli e  
crema inglese alla nocciola\*  
Beef carpaccio, crunchy "puzzone di Moena", vinaigrette with chanterelles and hazelnut custard\*

€ 22.00

Hucho hucho in olio cottura, bon bon di crostacei, sorbo e schiuma al timo\*  
Salmon from the river, bon bon of crustaceans, mountain ash and thyme foam\*

€ 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

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, fichi freschi, pane di segale, burrata affumicata  
e riduzione di pinot nero\*  
Venison fillet, figs, 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

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

€ 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 brûlée 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

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

€ 13.00

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:

Castel Beseno '16 Aldeno 6.00

Passito di Sicilia '12 Colosi 7.00

Sauternes '11 Lions de Suduiraut 7.50