

***La terra e la... Natura!***

***Seasonal and.. Natur! - Menü der Saison***

***(Menù di 4 portate € 45,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)***

*Uovo morbido nostrano, polenta, fontal Val di Fassa e origano di montagna*

*Local soft egg, polenta, Fontal Val di Fassa and mountain oregano*

*Weiches Ei, Polenta, Fontal Val di Fassa und Berg Oregano*

€ 13,00

*Pacòte grano Cappelli “Valentino Felicetti”, pesto d’erbe spontanee, fiori e burrata*

*Pasta “Valentino Felicetti”, wild herbs pesto, flowers and burrata*

*Pasta “Valentino Felicetti”, Wildkräuterpesto, Blumen und Burrata*

€ 16,00

*Zucchina grigliata, bignè di melanzana, menta, pomodoro fresco e riso soffiato*

*Grilled courgette, aubergine puffs, mint, fresh tomato and puffed rice*

*Gegrillte Zucchini, Aubergine-Windbeutel, Minze, frische Tomaten und Puffreis*

€ 19,00

*Dessert a scelta*

*Choose your dessert – Wähle deine Süße*

***Degustazione... Gourmet!***

***Tasting Gourmet! – Probiermenü... Gourmet!***

***(Menù di 6 portate € 60,00 – 6 course menù – Menü mit 6 Gerichten)***

***Servito minimo a due persone al tavolo – Minimum served for two people at the table***

***– Minimum für zwei Personen am Tisch serviert***

*** Gourmet breve! – Short gourmet! – Kleine Gourmet!***


***(Menù di 3 portate € 40,00 – 3 course menù – Menü mit 3 Gerichten)***

*Salmerino affumicato, misticanza di campo, ciliegia, polenta croccante e gelato all’olio EVO*

*Smoked char, mixed salad, cherry, polenta chips and olive oil ice cream*

*Geräucherter Saibling, gemischter Salat, Kirsche, knusprige Polenta und Olivenöl-Eis*

€ 18,00

*** Tagliolini di farro, crema di piselli, salvia selvatica, seppia e olive disidratate***

*Spelled noodles, pea cream, wild sage, cuttlefish and dehydrated olives*

*Dinkelnudeln, Erbsencreme, wilder Salbei, Tintenfisch und getrocknete Oliven*

€ 16,00

***Territorio... KM Zero!***

***Local... KM Zero! – Einheimisches Menü... KM ZERO!***

***(Menù di 4 portate € 47,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)***

*Assaggio di salumi e formaggi a Km 0, toast di farro e cipolla nostrana*

*Local Selection of sausages and cheese, spelt toast and onions*

*Kostprobe einheimischer Gemischter Wurstsorten, Dinkel Toast und Zwiebel*

€ 20,00 (per 2 Persone)

*Tortelli di segale ripieni d’ortica, ricotta di malga e burro al cumino*

*Rye tortelli filled with nettle, ricotta and cumin butter*

*Roggentortelli gefüllt mit Brennessel, Ricotta und Kreuzkümmelbutter*

€ 16,00

*Lombo di cervo, achillea, polenta di Storo, cardoncelli e rabarbaro*

*Venison loin, yarrow, polenta, mushroom and rhubarb*

*Hirschlende, Schafgarbe, Polenta, Pilze und Rhabarber*

€ 26,00

*Dessert a scelta*

*Choose your dessert – Wähle deine Süße*

***Dolci***

***Dessert – Süßspeisen***

*Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato*

*Vanilla or cinnamon ice cream with chocolate sauce*

*Vanilleeis oder Zimteis mit Schokolade Sauce*

€ 4,50

*Variazione di sorbetti alla frutta*

*Mix of fruit sorbets*

*Fruchtsorbet-Mix*

€ 6,00

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia*


*White truffle (Soft ice-cream, hazelnut ice-cream filled)*


*Halbgefrorenes vom weißen Trüffel mit Nougat- Füllung*

€ 6,00

*Risotto d'orzo al buon Enrico, gamberi, formaggio fresco e timo di montagna*  
*Barley risotto with wild grass, prawns, fresh cheese and mountain thyme*  
*Gerstenrisotto mit Wildes Gras, Garnelen, Frischkäse und Bergthymian*  
€ 16,00

*Trota lacustre, patata viola, crescione, miele di tarassaco e terra di porcini*  
*Lake trout, purple potato, watercress, dandelion honey and porcini powder*  
*Seeforelle, lila Kartoffel, Brunnenkresse, Löwenzahnhonig und Steinpilzpulver*  
€ 22,00

 *Galletto, maggiorana, peperoni, radici di prezzemolo e chips*  
*Cockerel, marjoram, peppers, parsley roots and chips*  
*Hahnchen, Majoran, Paprika, Petersilienwurzeln und Pommes-chips*  
€ 24,00

 *Dessert a scelta*  
*Choose your dessert – Wähle deine Süße*

### ***Piccolo Menù... I classici!***

#### ***Small menù... Classic! – Kleines Klassisches Menü!***

***(Menù di 3 portate € 38,00 – 3 course menù – Menü mit 3 Gerichten)***

*Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, finferli e olio al basilico*  
*Strudel with pancetta, Dolomiti cheese, chanterelles and basil oil*  
*Strudel mit Bauchspeckfüllung, Dolomitikäse, Pfifferlinge und Basilikumöl*  
€ 14,00

*Tagliata di manzo "Alpenrind" con patate al forno ed insalatina*  
*Beef steak "Alpenrind" with pan fried potatoes and salad*  
*Rindfleisch "Alpenrind" mit Bratkartoffeln und Salat*  
€ 24,00

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia*  
*White truffle (Soft ice-cream, hazelnut ice-cream filled)*  
*Halbgefrorenes vom weißen Trüffel mit Nougat-Füllung*

*Pesca... soffice al rum, cioccolato bianco e gelato alla cannella*  
*Peach, sponge cake, rum, white chocolate and cinnamon ice cream*  
*Pfirsich, Biskuitkuchen, Rum, weiße Schokolade und Zimmteis*  
€ 9,00

*La mela nel bosco....!*  
*(mela, crumble ai pinoli, lampone e gelato all'abete)*  
*Apple, pine nuts, short pastry, raspberry and larch tree ice cream*  
*Äpfel, Pinienkernen-Mürbeteig, Himbeeren und Tanneneis*  
€ 9,00

*Cappuccino di montagna!!*  
*(friabile di grano saraceno, gelato ai fiori di sambuco, mirtilli e pino mugo)*  
*Crumbly buckwheat, elderflower ice cream, blueberries and mountain pine*  
*Krümeliges Buchweizen, Holunderblüteneis, Heidelbeeren und Latschenkiefer*  
€ 9,00

*Selezione di formaggi locali con la nostra confettura e miele Val di Fassa*  
*Tasting of local cheese with home made jam and honey from Val di Fassa*  
*Gemischte Käseplatte mit hausgemachter Marmelade und Honig von Val di Fassa*  
€ 10,00