

Percorso... ISPIRAZIONI!

Tasting menù ISPIRAZIONI! – Probiermenü... ISPIRAZIONI!

(Menù di 5 portate € 54,00 – 5 course menù – Menü mit 5 Gerichten)

Minimo due persone – At least two people – Mindestens zwei Personen

Trota lacustre, zucca, schüttelbrot, crescione di torrente e gelato all'olio EVO

Lake trout, pumpkin, crispy rye bread, watercress and olive oil ice cream

Seeforelle, Kürbis, Schüttelbrot, Brunnenkresse, Olivenöl-Eis

€ 18,00 (secondo piatto € 28,00)

Vellutata di topinambur, salmerino affumicato, polvere di pomodoro e olio di canapa

Sunchoke cream, smoked char, tomato powder and canvas oil

Topinambur Creme, Geräucher Saibling, Tomatenpulver und Hanföl

€ 16,00

Risotto mantecato all'abete, gamberi, porcini e formaggio fresco

Risotto flavoured with larch tree, shrimps, mushrooms and fresh cheese

Risotto gewürzt mit Tannen, Garnelen, Pilzen und Frischkäse

€ 16,00

Faraona, foie gras, radici di prezzemolo, erbette e chips

Guinea-fowl, foie gras, parsley roots, herbs and chips

Perlhuhn, Gänsestopfleber, Petersilienwurzeln, Kräuter und Pommes-chips

€ 28,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

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 pino mugo

Strudel filled with bacon and Dolomiti cheese, mushrooms and mountain pine oil

Strudel mit Bauchspeckfüllung und Dolomitikäse, Steinpilzen und Kieferöl

€ 14,00 (come primo piatto € 16,00)

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 (Home-made soft ice cream filled with hazelnut ice cream)

Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung

Menù KM ZERO E TERRITORIO!

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

(Menù di 4 portate € 49,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

Insalata di cervo, mirtillo rosso, chips di polenta e pinoli

Venison tartare, salad, cranberry, polenta chips and pine nuts

Hirsch-Tartare, Salat, Preiselbeeren, knusprige Polenta und Pinienkernen

€ 18,00

Tortelli di segale ripieni di fichi, luganega trentina e burro di malga

Rye tortelli filled with figs, local sausage and butter

Roggentortelli gefüllt mit Feigen, einheimische Wurst und Butter

€ 16,00

Carrè di agnello, orzo, zucchine e timo di montagna

Rack of lamb, barley, courgettes and mountain thyme

Lammkarree, Gersten, Zucchini und Bergthymian

€ 28,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Per i piccoli Ospiti

Dishes for Children's – Kinderspeisen

Penne al pomodoro o ragù

Pasta with tomato sauce or Pasta Bolognese – Pasta mit Tomaten Sauce oder nach Bolognese Art

€ 9,00

Spätzle (gnocchetti verdi) con panna e prosciutto

Small flour spinach dumplings with cream and ham

Spätzle mit Schinken und Kochsahne Sauce

€ 10,00

Bistecca di pollo impanata con patate al forno

Chicken breast Milanese style with baked potatoes

Hähnchenbrustfilet nach Mailänder Art mit Bratkartoffeln

€ 15,00

Bistecca di vitello con patate al forno

Veal steak with baked potatoes

Kalbssteak mit Bratkartoffeln

€ 18,00

**La terra e la... NATURA!
NATURE Menù! – Menü die NATUR!**

(Menù di 3 portate € 35,00 – 3 course menù – Menü mit 3 Gerichten)

*Tagliolini di farro, Fontal, cardoncelli e salvia dei prati
Spelt noodles, Fontal Val di Fassa cheese, mushrooms and wild sage
Dinkelnudeln, Fontal Val di Fassa Käse, Pilzen und Wilder Salbei*

€ 16,00

*Terrina di verdure, uovo in crosta di segale, spinacini e sedano rapa
Vegetables terrine, egg in a rye crust, spinaches and celeriac
Gemüse Terrine, Ei mit einen Roggenkrust, Spinat und Sellerie Rap*

€ 15,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

**Menù... DA CHIÒ ENTORN!
TYPICAL Menù! – TYPISCHE Menü!**

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

“Piat de speck, scialames, formaes, pan brostolà e cigola doucia”

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)

“Gnoches da formai, capusc e peires”

Canederli di formaggio, insalata di cavolo cappuccio e pera

Cheese-bread dumplings, head cabbage salad and pear

Knödel mit Käse, Weißkohl und Bierne

€ 16,00

“Pria de manz da chiò entorn, polenta e fonghes”

Spezzatino di vitellone nostrano, polenta di Storo e funghi

Beef stew, polenta and mushrooms

Rindfleischeintopf, Polenta und Pilzen

€ 20,00

“Strudel de pomes e brugne, giacin de canela e sambuch”

Strudel di mele e prugne con gelato alla cannella e gel al sambuco

Apple-plum strudel with cinnamon ice cream and elderflower gel

Strudel mit Apfel-Pflaume, Zimteis und Holunderblütengel

**Dolci
Dessert – Süßspeisen**

Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato

Vanilla or cinnamon ice cream with chocolate sauce

Vanille- 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 (Home-made soft ice cream filled with hazelnut ice cream)

Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung

€ 6,00

Strudel di mele e prugne con gelato alla cannella e gel al sambuco

Apple-plum strudel with cinnamon ice cream and elderflower gel

Strudel mit Apfel-Pflaume, Zimteis und Holunderblütengel

€ 9,00

Il bosco 2019...

(frollino ai pinoli, cremoso al lamponi, mirtillo, miele di bosco e gelato al larice)

Pine nuts biscuit, raspberry pudding, blackberry, wood honey and larch tree ice cream

Pinienkernen Kekse, Himbeeren pudding, Blaubeere, Wald Honig und Tanneneis

€ 9,00

Cappuccino d'autunno!

(friabile di grano saraceno, mousse di castagne, gelato al fieno e uva rossa)

Crumbly buckwheat, chestnuts mousse, hay ice cream and red grape

Krümeliges Buchweizen, Kastanien mousse, Heueis und rote Traube

€ 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

Per garantire la qualità e le loro proprietà nutrizionali, i piatti vengono preparati con prodotti freschi e successivamente lavorati assumendo un trattamento termico di refrigerazione nel minor tempo possibile | Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a disposizione il menù degli allergeni

Some fresh products are cooled in a short time to maintain their quality and their nutritional properties | On request the allergens menu

Einige frische Produkte werden in eine kurze Zeit abgekühlt um die Qualität und die Ernährungsphysiologische Eigenschaften zu behalten | Auf Anfrage das Allergenmenü