

Percorso... ISPIRAZIONI!

Tasting menù ISPIRAZIONI! – Probiermenü... ISPIRAZIONI!

(Menù di 5 portate € 60,00 – 5 course menù – Menü mit 5 Gerichten)

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

*Carpaccio di gamberi rossi, carpione marinato, misticanza,
riso integrale croccante e gelato all'aglio nero*

*Shrimps carpaccio, marinated lake trout, salad, brown rice and fermented garlic
Garnelen Carpaccio, marinierter Seeforelle, Salat, Brauner Reis und schwarzer Knoblauch*

€ 20,00

Vellutata di patate, tortino salato d'erbette e speck di trota

Potatoes cream, herbs cake and smoked trout

Kartoffeln Creme, Kräuter-Timbale und geräucherte Forelle

€ 16,00

Tagliolini di grano Cappelli, ragù di cervo, timo di montagna e riduzione di ciliegie

Thin tagliatelle, venison ragù, Thyme and cherries sauce

Schmale Bandnudel, Hirsch Ragù, Tymian und Kirschen

€ 16,00

Galletto BIO, maggiorana, peperoni, radici di prezzemolo e polenta soffiata

Cockerel, marjoram, peppers, parsley roots and chips of polenta (corn-meal mush)

Hahnchen, Majoran, Paprika, Petersilienwurzeln und Polenta-chips

€ 26,00

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, porcini 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)

Roastbeef Irlanda tiepido con patate al forno, insalatina e aceto balsamico

Roastbeef "Irlanda" with pan fried potatoes, salad and balsamic vinegar

Roastbeef "Irlanda" mit Bratkartoffeln, Salat und Balsamisch-essig

€ 23,00

Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia e granella di nocciola

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

Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung

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

(Menù di 4 portate € 45,00 – 4 course menù - Menü mit 3 Gerichten)

Uovo morbido nostrano, polenta, Fontal Val di Fassa, buon Enrico e origano
Local soft egg, polenta, Fontal Val di Fassa, mountain grass and oregano
Weiches Ei, Polenta, Fontal Val di Fassa, Bergkraut und Oregano

€ 13,00

Gnocchi di patate caserecci, pesto d'erbe spontanee, fiori e burrata
Homemade potato dumplings, herb pesto, flowers and burrata
Hausgemachte Kartoffelknödel, Kräuterpesto, Blumen und Burrata

€ 16,00

Timballo di melanzane, spuma di zucchine, pomodoro fresco, basilico e chips
Timballe of aubergine, cream courgettes, fresh tomato and basil
Auberginen- Timballe, Zucchini Creme, frische Tomate und Basilikum

€ 18,00

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 und Käse, Dinkel Toast und Zwiebel

€ 20,00 (per 2 Persone)

“GNOCHE 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, Weißkohlsalat und Birne

€ 16,00

“PRIA DE MASSELE DE VEDEL, POLENTA E FONGHES”

Bocconcini di guancia di vitello, polenta di Storo e funghi
Veal cheeks stew, polenta and mushrooms
Kalbsbacken Topf, Polenta und Pilzen

€ 22,00

“STRUDEL DE POMES E FIGHES, GIACIN DE CANELA E VIN BRULÉ”

Strudel di mele e fichi con gelato alla cannella e vin brulé
Apple-figs strudel with cinnamon ice cream and mulled wine gel
Strudel mit Apfel und Feigen, Zimteis und Glühwein gel

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)

Tartare di manzo nostrano, misticanza, chips di polenta e gel al cirmolo

Beef tartare, salad, polenta chips and pine gel

Rindfleischtartar, Salat, knusprige Polenta und Fichte gel

€ 18,00 (secondo piatto € 24,00)

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 Kümmelbutter

€ 16,00

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

Deer loin, yarrow, polenta, mushroom and rhubarb

Hirschlende, Schafgarbe, Polenta, Pilze und Rhabarber

€ 28,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Per i piccoli Ospiti

Dishes for Children's – Für kleine Gäste

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

Fettina di tacchino con patate al forno

Turkey-steak with baked potatoes

Truthahn steak mit Bratkartoffeln

€ 14,00

Dolci
Dessert – Süßspeisen

Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato

Vanilla or cinnamon ice cream with chocolate sauce

Vanilla- oder Zimteis mit Schokolade Sauce

€ 4,50

Variazione di sorbetti alla frutta e fiori

Mix of fruit and flowers sorbets

Mix Obst-und Blumensorbet

€ 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 fichi secchi con gelato alla cannella e vin brulé

Apple-figs strudel with cinnamon ice cream and mulled wine gel

Strudel mit Äpfeln und Feigen, Zimteis und Glühwein gel

€ 9,00

Pesca, cioccolato bianco, gelato alla fava tonka e friabile alle mandorle

Peach, white chocolate, fava tonka beans ice cream, almonds crumble

Pfirsich, weiß Schokolade, Tonka-Bohnen Eis, Mandel Crumble

€ 9,00

Il bosco 2020...!

(tortino di grano saraceno, pinoli, gelato all'abete e frutti di bosco)

Buckwheat pie, pine nuts, tree ice cream and berries

Buchweizen - Torte, Pinienkerne, Tanneneis und Beeren

€ 9,00

Selezione di formaggi locali, terrina al Goldengel e la nostra confettura

Tasting of local cheeses, Goldengel cheese terrine and our homemade jam

Gemischte Käseplatte, Goldengel Käse Terrine und unsere hausgemachte Marmelade

€ 10,00