

## ***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***

*Tonno pinna gialla, tartare di gambero rosso, gelato al te Macha e sesamo croccante*

*Tuna fish, shrimps tartare, tea Macha ice cream and crunchy sesame*

*Thunfisch, Garnelen Tartare, Macha Tee Eis und Knuspriger Sesam*

***€ 20,00 (secondo piatto € 26,00)***

*Risotto mantecato ai piselli, seppia di Porto Santo Spirito ed il suo nero*

*Risotto with peas, cuttlefish and cuttlefish ink*

*Risotto mit Erbsen, Tintenfisch und Tintenfischtinte*

***€ 16,00***

*Tortelloni di farro con di burrata, salmerino affumicato, riduzione di pomodoro e achillea*

*Tortelli stuffed with burrata, smoked char, tomato and yarrow*

*Tortelli gefüllt mit Burrata, geräuchertem Saibling, Tomaten und Schafgarbe*

***€ 16,00***

*Piccione in due cotture, cardoncelli, foie gras, prugna e purea di fagioli cannellini*

*Two cooking pigeon, mushrooms, foie gras, plum and cannellini beans puree*

*Zwei Kochtauben, Pilze, Foie Gras, Pflaumen und Cannellini Bohnen Püree*

***€ 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 € 40,00 – 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, chanterelle and mountain pine oil*

*Strudel mit Bauchspeckfüllung und Dolomitikäse, Pfifferlinge 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*

***€ 25,00***

*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 € 48,00 – 4 course menù - Menü mit 3 Gerichten)***

*Uovo morbido nostrano, polenta di patate, Fontal Val di Fassa e tartufo*

*Local soft egg, potatoes, Fontal Val di Fassa cheese, truffle*

*Weiches Ei, Kartoffeln, Fontal Val di Fassa Käse und Trüffle*

€ 20,00 (senza tartufo € 12,00)

*Tagliolini di grano Cappelli, porcini, trentingrana e zafferano di Fiemme*

*Homemade tagliolini, mushroom, Trentingrana cheese and saffron*

*Hausgemachte Tagliolini, Steinpilze, Trentingrana Käse und Safran*

€ 16,00

*Terrina di verdure autunnali, topinambur, pomodoro confit, chips ed olio EVO al basilico*

*Timbale of autumn vegetable, Jerusalem artichoke, tomato confit, chips and basil oil*

*Terrine mit Herbstgemüse, Topinambur, Tomate Confit, Chips und Basilikumöl*

€ 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)***

***“PLAT DE SPECK, SCIALAMES, FORMAES, PAN BROSSTOLÀ E CIGOLA DOUCLA”***

*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)

***“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, 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, GLACIN 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 € 50,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)**

*Variazione di cervo, misticanza, ribes e chips di mais*

*Deer in three different types, salad, red currants and corn chips*

*Hirsch auf drei verschiedenen Arten, Salat, rote Johannisbeeren und knuspriger Mais*

€ 19,00 (secondo piatto € 26,00)

*Vellutata di patate e porcini, erba cipollina, speck croccante e Schüttelbrot*

*Cream of potatoes and mushrooms, chives, crispy smoked ham and rye bread*

*Kartoffeln Creme und Steinpilze, Schnittlauch, knusprigen Speck und Schüttelbrot*

€ 16,00

*Pancia d'agnello al timo di montagna, timballo di polenta, finferle e cavolo cappuccio*

*Belly of lamb with thyme, timbale of polenta, chanterelles and cabbage*

*Lammbauch mit Tymian, Timbaleaus Polenta, Pfifferlingen und Kohl*

€ 26,00

*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*

*Obst-und Blumensorbet-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 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

*Brownie alla nocciola, cremoso al cioccolato, caramello, liquirizia e gelato alla fava tonka*

*Hazelnut -brownie, creamy with chocolate, caramel, licorice and fava tonka ice cream*

*Haselnuss-Brownie, cremig mit Schokolade, Karamell, Lakritz und Tonkabohne Eis*

€ 10,00

***Il bosco 2020.....!***

*(mousse al lampone, soffice ai pinoli, gel al larice, frutti rossi e gelato al ginepro)*

*Raspberry mousse, soft with pine nuts, larch tree gel, berries and juniper ice cream*

*Himbeermousse, Pinienkernen, Lärchen gel, Beeren und Wacholdereiss*

€ 10,00

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

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

*Gemischte Käseplatte, Goldengel Käse Terrine und unsere hausgemachte Marmelade*

€ 10,00