

### ***Piccolo Menù... I CLASSICI! – Small menù... CLASSIC!***

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

*Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, crema di finferli e olio al pino mugo  
Strudel filled with bacon and Dolomiti cheese, chanterelle cream and mountain pine oil*

*€ 14,00 (come primo piatto € 16,00)*

*Tagliata di manzo “Alpenrind” con patate al forno ed insalatina  
Beefsteak “Alpenrind” with pan fried potatoes and salad*

*€ 25,00*

*Dessert a scelta – Choose your dessert*

### ***La terra e la... NATURA! – NATURE Menù!***

*(Menù di 4 portate € 52,00 – 4 course menù)*

*Uovo morbido nostrano, spuma di mais, radicchio e tartufo  
Local soft egg, corn cream, red chicory and truffle*

*€ 22,00 (senza tartufo € 12,00)*

*Tagliolini di farro, bieta disidratata, cardoncelli, Fontal Val di Fassa e zafferano di Fiemme  
Homemade spelt tagliolini, mushroom, powder of chard, Fontal cheese and saffran*

*€ 16,00*

*Polpetta di patate e ricotta, tartare di rape, topinambur e carota confit  
Potato and ricotta cheese balls, tartare of turnip, Jerusalem artichoke and carrot confit*

*€ 18,00*

*Dessert a scelta – Choose your dessert*

### ***Menù KM ZERO E TERRITORIO! – Local... KM ZERO!***

*(Menù di 4 portate € 52,00 – 4 course menù)*

*Lombo di cervo, salvia selvatica, radici di prezzemolo, composta di prugne e chips di polenta  
Loin of deer, wild sage, cream of parsley roots, plum jam and corn chips*

*€ 20,00 (secondo piatto € 26,00)*

*Pacote Il Cappelli “Felicetti”, salmerino, porcini e burro affumicato  
Pacotè pasta, char fish, mushrooms and smoked butter*

*€ 16,00*

*Hamburger di scottona nostrana, pane di segale, verza stufata, cipolla dolce e formaggio di malga  
Beef hamburger, rye bread, stewed cabbage, onion sweet and mountain cheese*

*€ 20,00*

*Dessert a scelta – Choose your dessert*

***Percorso... ISPIRAZIONI! – Tasting menù... ISPIRAZIONI!***

*(Menù di 5 portate – € 65,00 – 5 course menù) – Minimo due persone – At least two people*

*Gamberi rossi, temolo marinato alla birra, semi di girasole ed insalatina di finocchi*

*Red shrimps, grayling fish marinated in beer, sunflower seeds and fennel*

*€ 20,00 (secondo piatto € 26,00)*

*Risotto mantecato con zucca candita, lumache e Trentingrana 36 mesi*

*Risotto with pumpkin, snails and Trentingrana 36 month old*

*€ 16,00*

*Tortelloni ripieni di carbonara, anguilla affumicata, mela verde e burro nocciola*

*Tortelli filled with egg cream, smoked eel, green apple and butter*

*€ 16,00*

*Anatra confit, crema di cannellini, cavolo nero e tartufo*

*Breast of duck, cannellini beans cream, black cabbage and truffle*

*€ 32,00 (senza tartufo € 22,00)*

*Dessert a scelta – Choose your dessert*

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

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

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

*Local selection of sausages, cheese, spelt toast and sweet and sour vegetables*

*€ 20,00 (per 2 persone - for two people)*

*Canederli di formaggio, insalata di cavolo cappuccio e pera*

*Cheese-bread dumplings, head cabbage salad and pear*

*€ 16,00*

*Bocconcini di guancia di vitello, polenta di Storo e funghi*

*Veal cheeks stew, polenta and mushrooms*

*€ 22,00*

*Dessert a scelta – Choose your dessert*

***Per i piccoli Ospiti – Dishes for Children's***

*Penne al pomodoro o ragù – Pasta with tomato sauce or Pasta Bolognese*

*€ 9,00*

*Gnocchi di patate al burro e salvia – Potatoes dumpling with butter and sage*

*€ 10,00*

*Bistecca di pollo impanata con patate al forno – Chicken breast Milanese style with baked potato*

*€ 15,00*

*Würstel bollite o alla piastra con patate al forno – Boiled or grilled würstel with baked potato*

*€ 13,00*

***Dolci***  
***Dessert***

*Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato*  
*Vanilla or cinnamon ice cream with chocolate sauce*

€ 4,50

*Variazione di sorbetti alla frutta*  
*Fruit sorbets*

€ 6,00

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia*  
*White truffle (Home-made soft ice cream filled with hazelnut ice cream)*

€ 6,00

*La mela d'inverno...*  
*Sweet winter apple...*

€ 10,00

*Panna cotta moderna, lampone, friabile di grano saraceno e gelato al fieno*  
*Panna cotta mousse, raspberry, buckwheat biscuit and hay flavoured ice cream*

€ 10,00

*Frollino alla nocciola, cremoso agli agrumi, gelato alle spezie e cioccolato*  
*Hazelnut shortcrust pasty, creamy citrus, spice ice cream and chocolate*

€ 10,00

*Selezione di formaggi locali, terrina al Blumoena e la nostra confettura*  
*Tasting of local cheese, Blumoena cheese (green mould cheese) terrine and our homemade jam*

€ 10,00