



El Filò
Sapori e profumi

Menù



Percorso... ISPIRAZIONI! – Probiermenü... ISPIRAZIONI!

(Menü di 5 portate € 60,00 – Menü mit 5 Gerichten) – Minimo due persone – Mindestens zwei Personen

Salmerino affumicato, erbe di campo, ciliegia, chips e gelato all'olio EVO

Geräucherter Saibling, gemischter Salat, Kirsche, Chips und Olivenöl-Eis

€ 18,00

Sformatino di spinaci selvatici, carpaccio di gamberi rossi, formaggio fresco e cardoncelli

Wilder Spinat-flan, rote Garnelen, Frischkäse und Cardoncelli Pilze

€ 16,00

Tagliolini di farro, ragù di capriolo, timo di montagna e speck croccante

Dinkel-Tagliolini, Wildragout, Berg-Thymian und knuspriger Speck

€ 16,00

Scaloppa d'anatra, foje grass, ceci, carote candite e levistico

Entenschnitzel, Foje-Gras, Kichererbsen, Karotten und Liebstöckel

€ 26,00

Dessert a scelta

Wählen Sie Ihre Dessert

Piccolo Menü... I CLASSICI! – Kleines KLASSISCHES Menü!

(Menü di 3 portate € 40,00 – Menü mit 3 Gerichten)

Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, finferli e olio al larice

Strudel mit Speck, Dolomitenkäse, Pfifferlingen und Lärchenöl

€ 14,00 (come primo piatto € 16,00)

Tagliata di manzo "Alpenrind" con patate al forno ed insalatina

Rindfleisch "Alpenrind" mit Bratkartoffeln und Salat

€ 24,00

Dessert a scelta

Wählen Sie Ihre Dessert

La terra e la... NATURA! – Menü die NATUR!

(Menü di 4 portate € 45,00 – Menü mit 4 Gerichten)

Ovo morbido nostrano, polenta, fontal Val di Fassa, buonenrico ed erba cipollina

Hausgemachtes weiches Ei, Polenta, Fontal Käse, Buonenrico und Schnittlauch

€ 13,00

Risotto mantecato alle gemme d'abete, finferli, Trentingrana e miele di Tarassaco

Risotto mit Trentingrana, Tannenknospen, Pfifferlingen und Lowenzahnhonig

€ 16,00

Sformatino di zucchine, patate del Bleggio, burrata, peperoni gialli e succo di pomodoro

Zucchini-Timbale, Bleggio-Kartoffeln, Burrata, Paprika und Tomatensoße

€ 18,00

Dessert a scelta

Wählen Sie Ihre Dessert

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

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

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

**“PIAT DE SPECK, SCIALAMES, FORMAES, PAN BROSTOLÀ
E ORTAMES IN EGHER DOUC”**

*Assaggio di salumi e formaggi a Km 0, toast di farro e giardiniera nostrana
Kostprobe einheimischer Gemischter Wurstsorten und Käse, Dinkel Toast und saures süßes Gemüse*

€ 20,00 (per 2 Persone)

“GNOCHES DA FORMAI, CAPUSC E PEIRES”

Canederli di formaggio, insalata di cavolo cappuccio e pera

Knödel mit Käse, Weißkohlsalat und Birne

€ 16,00

“PRIA DE SPALA DE VEDEL, POLENTA E FONGHES”

Spezzatino di spalla di vitello, polenta di Storo e funghi

Kalbsschulter Topf, Polenta und Pilzen

€ 22,00

“SE PEL CERNER EL DOUC CHE SE VEL”

Dessert a scelta

Wählen Sie Ihre Dessert

Menù KM ZERO E TERRITORIO! – Einheimisches Menü... KM ZERO!

(Menù di 4 portate € 50,00 – Menü mit 4 Gerichten)

*Tartare di manzo nostrano, misticanza, polenta soffiata e gel al cirmolo
Rindfleischtartar, Salat, knusprige Polenta und Kiefer gel*

€ 18,00 (secondo piatto € 24,00)

*Tortelli di segale ripieni d'ortica, ricotta di malga e burro al cumino
Roggentortelli gefüllt mit Brennessel, Ricotta und Kreuzkümmelbutter*

€ 16,00

*Lombo di cervo, achillea, polenta di Storo, porcini e rabarbaro
Hirschlende, Schafgarbe, Polenta, Stein Pilze und Rhabarber*

€ 28,00

Dessert a scelta

Wählen Sie Ihre Dessert

Per i piccoli Ospiti – Für kleine Gäste

Penne al pomodoro o ragù – Pasta mit Tomaten Sauce oder nach Bolognese Art

€ 9,00

Spätzle (gnocchetti verdi) con panna e prosciutto – Spätzle mit Schinken und Kochsahne Sauce

€ 10,00

Bistecca di pollo impanata con patate al forno – Hähnchenbrustfilet nach Mailänder Art mit Bratkartoffeln

€ 15,00

Würstel alla piastra con patate al forno – Gegrillte Würstel mit Bratkartoffeln

€ 12,00

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

Dolci - Süßspeisen

*Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato
Vanilla- oder Zimteis mit Schokolade Sauce*

€ 4,50

*Variazione di sorbetti alla frutta e fiori
Obst-und Blumensorbet-Mix*

€ 6,00

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia
Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung*

€ 6,00

*Strudel di mele e fichi secchi con gelato alla cannella e gel di lamponi
Strudel mit Äpfeln und Feigen, Zimteis und Himbeeren gel*

€ 9,00

*Pesca, cioccolato bianco, gelato alla fava tonka e friabile alle mandorle
Pfersich, weiß Schokolade, Tonka-Bohnen Eis, Mandel Kekse*

€ 10,00

*Torta Sacher... "il ricordo"
Die Aromen des Sacher Kuchens!!*

€ 10,00

Il bosco 2021...!

*(torta di grano saraceno, pinoli, gelato al pino mugo e frutti di bosco)
Buchweizen - Küche, berg Kieferneis, und Beeren*

€ 10,00

*Selezione di formaggi locali, terrina al Blu-Moena e la nostra confettura
Gemischte Käseplatte, Goldengel Käse Terrine und unsere hausgemachte Marmelade*

€ 10,00