



El Filò
Sapori e profumi

Menù



Percorso... ISPIRAZIONI! – Tasting menù ISPIRAZIONI!
(Menù di 5 portate € 60,00 – 5 course menù) – Minimo due persone – At least two people

Salmerino affumicato, erbe di campo, ciliegia, chips e gelato all'olio EVO
Smoked char, mixed salad, cherry, chips and olive oil ice cream

€ 18,00

Sformatino di spinaci selvatici, carpaccio di gamberi rossi, formaggio fresco e cardoncelli
Wild spinach flan, red prawns, fresh cheese and cardoncelli mushrooms

€ 16,00

Tagliolini di farro, ragù di capriolo, timo di montagna e speck croccante
Spelled tagliolini, venison ragout, mountain thyme and crispy smoked ham

€ 16,00

Scaloppa d'anatra, foje grass, ceci, carote candite e levistico
Duck escalope, foje grass, Chickpeas, carrots and lovage

€ 26,00

Dessert a scelta
Choose your dessert

Piccolo Menù... I CLASSICI! – Small menù... CLASSIC!
(Menù di 3 portate € 40,00 – 3 course menù)

Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, finferli e olio al larice
Strudel with bacon, Dolomiti cheese, chanterelles and larch oil

€ 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

€ 24,00

Dessert a scelta
Choose your dessert

La terra e la... NATURA! – NATURE Menù!
(Menù di 4 portate € 45,00 – 4 course menù)

Uovo morbido nostrano, polenta, fontal Val di Fassa, buonenrico ed erba cipollina
Homemade soft egg, polenta, Fontal cheese, buonenrico and chives

€ 13,00

Risotto mantecato alle gemme d'abete, finferli, Trentingrana e miele di Tarassaco
Risotto creamed with Trentingrana, fir sprout, chanterelles and dandelion honey

€ 16,00

Sformatino di zucchine, patate del Bleggio, burrata, peperoni gialli e succo di pomodoro
Courgette timbale, Bleggio potatoes, burrata, peppers and tomato

€ 18,00

Dessert a scelta
Choose your dessert

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

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

**“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

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

€ 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

€ 16,00

“PRIA DE SPALA DE VEDEL, POLENTA E FONGHES”

Spezzatino di spalla di vitello, polenta di Storo e funghi

Veal shoulder stew, polenta and mushrooms

€ 22,00

“SE PEL CERNER EL DOUC CHE SE VEL”

Dessert a scelta

Choose your dessert

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

(Menù di 4 portate € 50,00 – 4 course menù)

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

Beef tartare, salad, polenta chips and swiss stone pine 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

€ 16,00

Lombo di cervo, achillea, polenta di Storo, porcini e rabarbaro

Deer loin, yarrow, polenta, mushroom and rhubarb

€ 28,00

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

Spätzle (gnocchetti verdi) con panna e prosciutto – Small flour spinach dumplings with cream and ham

€ 10,00

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

€ 15,00

Würstel alla piastra con patate al forno – Grilled würstel with baked potatoes

€ 12,00

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 e fiori
Mix of fruit and flowers 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

Strudel di mele e fichi secchi con gelato alla cannella e gel di lamponi
Apple-figs strudel with cinnamon ice cream and raspberries gel

€ 9,00

Pesca, cioccolato bianco, gelato alla fava tonka e friabile alle mandorle
Peach, white chocolate, fava tonka beans ice cream, almonds cookie

€ 10,00

Torta Sacher... "il ricordo"
The flavours of the Sacher cake!!

€ 10,00

Il bosco 2021...!

(torta di grano saraceno, pinoli, gelato al pino mugo e frutti di bosco)
Buckwheat pie, mountain pine ice cream and berries

€ 10,00

Selezione di formaggi locali, terrina al Blu-Moena e la nostra confettura
Tasting of local cheese, Goldengel cheese terrine and our homemade jam

€ 10,00