Il menù viene servito a tutti gli ospiti del tavolo
The menu will only be served if all the guests at the table order the same
Das Menü wird allen Tischgästen serviert

TERRITORIO

€ 67 - Percorso a quattro portate / four courses / vier Gänge
€ 88 -Percorso a sei portate / six courses / sechs Gänge

TROTA

Trota affumicata / brioches all'erba orsina / tarassaco /salsa bolzanina/ brodo di verdure tostate
Smoked trout / herb brioches / dandelion / Bolzanina sauce / toasted vegetable broth
Geräucherte Forelle / Kräuter Brioches / Löwenzahn / Bozner Soße/ gerösteter Gemüsebrühe

ORZO E SEGALE

Terrina d'orzo e segale / pesto d'acciuga / maionese all'aglio / peperoncino fermentato / misticanza di campo
Barley and rye terrine / anchovy pesto / garlic mayonnaise / fermented chili / spring salad
Gersten-Roggen-Terrine / Sardellen-Pesto / Knoblauch-Mayonnaise / Chili / Frühlingssalat

UOVO E PATATE

Cappuccino di patate / uovo morbido / asparagi / formaggio di malga
Gratinated Potatoes / soft egg / asparagus / mountain cheese foam
Gratinierte Kartoffeln / weiches Ei / Spargel / Bergkäseschaum

RAVIOLI

Ravioli di coda di bue / salsa al rafano / radicchio di campo / succo di prezzemolo
Tortelli stuffed with oxtail / horseradish sauce / chicory / parsley juice
Tortelli mit Ochsenschwanz /Meerrettich-Sauce /Radicchio/Petersiliensaft

AGNELLO

Carrè d'agnello / carciofi fondenti / gateau di patate / cipolla rossa agrodolce
Rack of lamb/ artichokes/ potato cake/ sweet and sour red onion
Lammkrone / Artischocken / Kartoffelkuchen / süß-saure rote Zwiebel

PANE, BLU E MARMELLATA

Formaggio blu di bufalo / mirtilli neri fermentati / pane nero / segale di Fiemme
Buffalo blue / fermented blueberries / black bread / rye
Büffel Blau / fermentierte Heidelbeere / Schwarzbrot / Heurogge

Disponibile in versione vegetariana / Also in vegetarian version / in vegetarische version

Piatto senza lattosio / Lactose-free / Laktosefrei

Piatto senza glutine / Gluten-free / Gluten Frei

Il menù viene servito a tutti gli ospiti del tavolo
The menu will only be served if all the guests at the table order the same
Das Menü wird allen Tischgästen serviert

ISPIRAZIONI

€ 67-Percorso a quattro portate / four courses / vier Gänge
€ 88- Percorso a sei portate / six courses / sechs Gänge

BACCALA'
Baccalà confit / piselli / bergamotto / nero di seppia / fragole
Codfish confit / peas / bergamot / cuttlefish ink / strawberries
Confit-Kabeljau / Erbsen / Bergamotte / Tintenfisch / Erdbeeren

COPPA
Coppa di maialino / fondente di cipollotti /citronette di nocciole / asparagi
Pork neck / spring onions / hazelnuts citronettes / asparagus
Schweinehals / Frühlingszwiebel / Haselnuss-Zitronen / Spargel

RISOTTO
Risotto / carote / curry / anatra marinata
Risotto / carrots / curry / marinated breast duck
Risotto / Karotten / Curry / Marinierte Entenbrust

BRANZINO
Branzino alla brace / beurre blanc / agretti
Grilled sea bass / beurre blanc / glasswort
Seebarsch/ Beurre blanc / Soda Kraut

GALLETTO
Galletto ripieno di foie gras / spugnole / sedano rapa / salicornia
Chicken stuffed with foie gras / spugnole - mushroom / celeriac / samphire
Huhn gefüllt mit Foie gras / Spugnole - Pilzen / Sellerie / Queller

FRAGOLE E YOGURT
Fragole / mandorle / yogurt / gelato al sesamo / limone nero
Strawberries / almonds / yogurt / sesame ice cream / black lemon
Erdbeeren / Mandeln / Joghurt / Sesam - Eis / schwarz Zitrone

Disponibile in versione vegetariana / Also in vegetarian version / in vegetarische version

Piatto senza lattosio / Lactose-free / Laktosefrei

Piatto senza glutine / Gluten-free / Gluten Frei

ANTIPASTI / Starters / Vorspeise

BACCALA' € 25-

Baccalà confit / piselli / bergamotto / nero di seppia / fragole
Codfish confit / peas / bergamot / cuttlefish ink / strawberries
Confit-Kabeljau / Erbsen / Bergamotte / Tintenfischtinte / Erdbeeren

COPPA € 22-

Coppa di maialino / fondente di cipollotti / citronette di nocciole / asparagi
Pork neck / spring onions / hazelnuts citronettes / asparagus
Schweinehals / Frühlingszwiebel / Haselnuss-Zitronen / Spargel

TROTA € 22-

Trota affumicata / brioches all'erba orsina / tarassaco /salsa bolzanina/ brodo di verdure tostate
Smoked trout / herb brioches / dandelion / Bolzanina sauce / toasted vegetable broth
Geräucherte Forelle / Kräuter Brioches / Löwenzahn / Bozner Soße/ gerösteter Gemüsebrühe

ORZO E SEGALE € 20-

Terrina d'orzo e segale / pesto d'acciuga / maionese all'aglio / peperoncino fermentato / misticanza di campo
Barley and rye terrine / anchovy pesto / garlic mayonnaise / fermented chili / spring salad
Gersten-Roggen-Terrine / Sardellen-Pesto / Knoblauch-Mayonnaise / Chili / Frühlingssalat

PRIMI / First courses / Erste Gänge

RAVIOLI € 20-

Ravioli di coda di bue / salsa al rafano / radicchio di campo / succo di prezzemolo
Tortelli stuffed with oxtail / horseradish sauce / chicory / parsley juice
Tortelli mit Ochsenschwanz /Meerrettich-Sauce /Radicchio/Petersiliensaft

UOVO E PATATE € 20-

Cappuccino di patate / uovo morbido / asparagi / formaggio di malga
Gratinated Potatoes / soft egg / asparagus / mountain cheese foam
Gratinierte Kartoffeln / weiches Ei / Spargel / Bergkäseschaum

RISOTTO € 20-

Risotto / carote / curry / anatra marinata
Risotto / carrots / curry / marinated breast duck
Risotto / Karotten / Curry / Marinierte Entenbrust

GNOCCHI € 20-

Gnocchi di polenta / ragù di cervo / cardoncelli di montagna / Trentingrana
Polenta dumplings / venison ragout / Cardoncelli -mushrooms / Trentingrana sauce
Polenta Gnocchi / Hirsch Ragout / Cardoncelli - Pilze / Trentingrana-Sauce

SECONDI / Main courses / Zweite Gänge

BRANZINO € 32-
Branzino alla brace / beurre blanc / agretti
Grilled sea bass / beurre blanc / glasswort
Seebarsch/ Beurre blanc / Soda Kraut

AGNELLO € 32-
Carrè d'agnello / carciofi fondenti / gateau di patate / cipolla rossa agrodolce
Rack of lamb/ artichokes/ potato cake/ sweet and sour red onion
Lammkrone / Artischocken / Kartoffelkuchen / süß-saure rote Zwiebel

GALLETTO € 32-
Galletto ripieno di foie gras / spugnole / sedano rapa / salicornia
Chicken stuffed with foie gras / spugnole - mushroom / celeriac / samphire
Huhn gefüllt mit Foie gras / Spugnole - Pilzen / Sellerie / Queller

MANZO € 32-
Picanha di Angus Scozia / patate trentine / lattuga arrosto / ketchup di agrumi
Picanha (Scottish Angus) / potatoes / roasted lettuce / citrus fruit ketchup
Picanha (Schottischer Angus) / gebratene Kartoffeln / Blattsalat / Zitrus Ketchup

DOLCI / Desserts / Süßspeise

PANE BLU E MARMELLATA € 12-
Formaggio blu di bufalo / mirtilli neri fermentati / pane nero / segale di Fiemme
Buffalo blue / fermented blueberries / black bread / rye
Büffel Blau / fermentierte Heidelbeere / Schwarzbrot / Heurogge

FRAGOLE E YOGURT € 12-
Fragole / mandorle / yogurt / gelato al sesamo / limone nero
Strawberries / almonds / yogurt / sesame ice cream / black lemon
Erdbeeren / Mandeln / Joghurt / Sesam - Eis / schwarz Zitrone

TORTA TIRAMISU' € 12-
Frolla al caffè d'orzo / mascarpone / pera / cioccolato
Barley coffee short pastry / mascarpone / pears / chocolate
Mürbeteig mit Gerstenkaffee / Mascarpone / Birnen / Schokolade

GELATO € 12-
Gelato alla vaniglia del Madagascar / caramello esotico / crumble / spuma alla banana
Madagascar vanilla ice cream / exotic caramel / crumble / banana mousse
Madagascar Vanille eis / Exotische Karamell / crumble / Banana Schaum

IL FORMAGGIO € 17-
Selezione di formaggi / miele di montagna / la nostra confettura / pandolce
Our selection local cheese / honey from Val di Fassa / home made jam / sweet bread
Käseauswahl / Berghonig / unsere Marmelade / Pandolce