



La nostra cucina è...

... utilizzare, dov'è possibile, prodotti dei nostri contadini abbinandoli con estro e maestria a materie prime di nicchia provenienti dal mondo...

Provate uno dei nostri percorsi, sarà un'esperienza che accompagnerà il vostro pensiero e il vostro cuore piacevolmente in Val di Fassa!

Lassen Sie unsere Speisekarte ihren Gedanken und ihr Herz im Val di Fassa leiten.

Nicola, Emanuela e Staff

ISPIRAZIONI

Percorso a quattro portate € 65-

ANIMELLA € 22-

Animella di vitello al pane aromatico / battuto di mazzancolla / maionese al lampone
Kalbsbries mit aromatischem Brot / Garnele Tartare / Himbeermayonnaise

SPAGHETTONI € 18-

Spaghettoni quadrati / levistico / salmerino affumicato / yogurt / rabarbaro
Viereckige Spaghetti / Liebstöckel / geräucherter Saibling / Yoghurt / Rhabarber

IBERICO € 30-

Suino Iberico / fagiolini / carote al barbeque / ketchup di albicocca
Iberisches-Schwein / grüne Bohnen / Barbeque-Karotten / Aprikosen-Ketchup

PISTACCHIO € 12-

Cre moso al pistacchio / ciliegia / cioccolato / gelato al caffè
Cremig Pistazie / Kirsche / Schokolade / Kaffee Eis

CLASSICI

percorso a tre portate € 44-

STRUDEL € 18-

Strudel salato con pancetta / formaggio Dolomiti / crema di cardoncelli / olio di maggiorana
Salziger Strudel mit Speck / Dolomiti Käse / Pilze Creme / Majoran Öl

MANZO € 29-

Controfiletto di manzo "ALPENRIND" / patate al forno / insalatina
Roastbeef "Alpenrind" / Ofenkartoffeln / Salat

BIANCOMANGIARE € 12-

Biancomangiare alla mandorla / frutti di bosco / salsa alla gianduia
Mandelpudding / Roten Beeren / Gianduja Schokolade

NATURA

percorso a tre portate € 42-

RAVIOLO € 18-

Raviolo di pasta fresca ripieno di zucchine / formaggio caprino / peperoni / cenere di olive
Große Raviolo gefüllt mit Zucchini / Ziegenkäse / Peperoni / Olivenasche

MELANZANA € 26-

Melanzana arrosto / spremuta di datterini / burrata / cioccolato fondente
Gebratene Aubergine / Datteltomatensaft / Burrata / dunkel Schokolade

PAVLOVA € 12-

Pavlova d'estate / cocco / mango / pesca / menta / lime
Pavlova (Meringue) / Kokos / Mango / Pfirsich / Minze / Lime

KM ZERO

Percorso a quattro portate € 62-

UOVO DI MONTAGNA € 18-

Uovo di montagna / speck / patate / formaggio Cuor di Fassa
Bergei / Speck / Kartoffeln / lokale Käse Cuor di Fassa

RISOTTO € 18-

Risotto mantecato alle erbe selvatiche / capriolo brasato / mirtillo rosso / ginepro
Risotto mit Wildkräuter / geschmorte Reh / Heidelbeere / Wacholderbeeren

CONIGLIO € 29-

Sella di coniglio / fichi / polenta rustica / porcini
Kaninchenrücken / Feigen / Polenta / Steinpilze

CROSTATA € 12-

Crostata alle mele caramellate / gelato al latte di montagna
Karamellisierte Apfel Tarte / Bergmilcheis

NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO...

Nei nostri percorsi, al posto del dolce o in aggiunta dopo il secondo, consigliamo...

la selezione di formaggi affinati da noi / miele di montagna /

la nostra confettura / pandolce alle noci € 12- (in aggiunta al percorso € 6-)

Lokalen Käsesorten / Honig aus dem Val di Fassa / hausgemachte Marmelade /
Waldnussbrot (kleine Portion € 6- / Hauptspeise € 12-)

COPERTO / GEDECKT € 3-

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

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

Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a disposizione il menù degli allergeni
Auf Anfrage das Allergenmenü