



El Filò
Sapori e profumi

Menù



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

(Menü di 6 portate € 65,00 – Menü mit 6 Gerichten) – Minimo due persone – Mindestens zwei Personen

*Salmerino affumicato, zucca marinata, erbette autunnali e chips
Geräucherter Saibling, mariniertes Kürbis, Herbst Kräuter und Chips*

€ 20,00

*Flan di spinaci, ragù di seppia, maionese al nero e riso soffiato
Spinat Flan, Tintenfisch Ragout und Mayonnaise, Puffreis*

€ 17,00

*Tagliolini di grano Cappelli, Trentingrana e tartufo
Schmale Bandnudeln mit Cappelli Mehl, Trentin-grana Käse Creme und Trüffel*

€ 25,00

*Tortelli di segale ripieni di capriolo, topinambur, ribes e Schüttelbrot
Roggen-Tortelli mit Reh Füllung, Topinambur, Johannisbeeren und Schüttelbrot*

€ 17,00

*Guancia di vitello, purè di fagioli cannellini, cardoncelli e caffè d'orzo
Kalbsbacke, Cannellini-Bohnenpüree, Cardoncelli Pilze und Gerstenkaffee*

€ 28,00

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, porcini ed olio al pino mugo
Strudel mit Speck, Dolomiti Käse, Steinpilze Creme und Pinienöl*

€ 15,00 (come primo piatto € 17,00)

*Tagliata di manzo "Alpenrind" con patate al forno ed insalatina
Rindfleisch "Alpenrind" mit Bratkartoffeln und Salat*

€ 25,00

Dessert a scelta – Wählen Sie Ihre Dessert

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

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

*Uovo morbido nostrano, polenta, Fontal Val di Fassa, cipolla rossa e tartufo
Weiches Einheimisches Ei, Polenta, Fontal Val di Fassa Käse, rote Zwiebel und Trüffel*

€ 22,00

*Risotto mantecato al TrentoDoc, rape rosse, ricotta e crescione di montagna
Risotto mit TrentoDoc Wein, rote Rüben, Ricotta und Bergkresse*

€ 17,00

*Sofficini di zucca e "formai da bait", radicchio, aceto balsamico e ceci
Kürbis und "Bait-Käse" Krokette, Radicchio, Balsamessig und Kichererbsen*

€ 20,00

Dessert a scelta – Wählen Sie Ihre Dessert

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

(Menù di 4 portate € 48,00 – Menü mit 4 Gerichten)

**“PIAT DE SPECK, SCIALAMES, FORMAES, POLENTA BROSTOLADA
E ORTAMES IN EGHER DOUC”**

*Assaggio di salumi e formaggi a Km 0, polenta gratinata e giardiniera nostrana
Kostprobe einheimischer Gemischter Wurstsorten und Käse, Polenta und saures-süßes Gemüse*

€ 20,00 (per 2 Persone)

“SUPA DA ORC”

Zuppa d’orzo tradizionale ladina

Gerste Suppe

€ 13,00

“CARÉ DE PORCEL SFUMIÀ, GNOCHE E SALATA DE CAPUSC”

Carrè di maiale affumicato con canederli e insalata di cappuccio

Geräucherter SchweinsKarree mit Knödel und Weißkohlsalat

€ 20,00

Dessert a scelta

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 scottona nostrana, insalata di mirtillo, formaggio Puzzone e pan brioches al farro
Rindfleisch Tartare, Blaubeeren Salat, Puzzone Käse und Dinkelbrot*

€ 20,00 (secondo piatto € 25,00)

Gnocchi di polenta, fnferli, luganega trentina e acetosella

Polenta Klößchen, Pfifferlingen, lokal Wurst und Sauerklee

€ 17,00

Lombo di cervo, sedano rapa, bieta in agrodolce e chips di mais

Hirschlende, Sellerie, süß-sauer Mangold, Mais Chips

€ 28,00

Dessert a scelta

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 Würstchen mit Bratkartoffeln

€ 14,00

Dolci Süßspeisen

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

€ 4,50

*Variazione di sorbetti
Sorbet Mix*

€ 6,00

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia e affogato al caffè d'orzo
Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung und Gerste Kaffee*

€ 6,00

*Strudel di mele e fichi secchi con gelato alla vaniglia e gel al vin brulé
Äpfeln und Feigen Strudel, Vanilla Eis und Glühwein Gel*

€ 9,00

*Prugna, cioccolato bianco, gelato alla cannella e crumble alle mandorle
Pflaume, weiß Schokolade, Zimteis, Mandeln Crumble*

€ 10,00

*Km zero...? Abbiamo anche dolce!!
(creme brulée alla ricotta, camomilla di montagna, lamponi e friabile alla segale)*

Ricotta Creme Brulèe, Kamille, Himbeeren, Roggen Kekse

€ 10,00

*Autunno 2021.....!
(mousse di castagne, gelatina di caki, farro, cioccolato fondente e rum)
Kastanie Mousse, Kaki Gelee, schwarze Schokolade und Rum*

€ 10,00

*Selezione di formaggi locali e la nostra confettura
Gemischte Käseplatte und unsere hausgemachte Marmelade*

€ 10,00