



El Filò
Sapori e profumi

Menù



Percorso... ISPIRAZIONI! – Tasting menù ISPIRAZIONI!
(Menù di 6 portate € 65,00 – 6 course menù) – *Minimo due persone – At least two people*

Salmerino affumicato, zucca marinata, erbe autunnali e chips
Smoked char, marinated pumpkin, autumn herbs and chips
€ 20,00

Flan di spinaci, ragù di seppia, maionese al nero e riso soffiato
Spinach flan, cuttlefish sauce and black mayonnaise, puffed rice
€ 17,00

Tagliolini di grano Cappelli, Trentingrana e tartufo
Thin tagliatelle with Cappelli flour, Trentin-grana cheese cream and truffle
€ 25,00

Tortelli di segale ripieni di capriolo, topinambur, ribes e Schüttelbrot
Rye tortelli filled with roe deer, Jerusalem artichokes, currants and rye bread
€ 17,00

Guancia di vitello, purè di fagioli cannellini, cardoncelli e caffè d'orzo
Veal cheek, cannellini beans purée, mushrooms and barley coffee
€ 28,00

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, porcini ed olio al pino mugo
Strudel with bacon, Dolomiti cheese, wild mushrooms cream and mountain pine oil
€ 15,00 (come primo piatto € 17,00)

Tagliata di manzo “Alpenrind” con patate al forno ed insalatina
Beef steak “Alpenrind” with pan fried potatoes and salad
€ 25,00

Dessert a scelta – Choose your dessert

La terra e la... NATURA! – NATURE Menù!
(Menù di 4 portate € 50,00 – 4 course menù)

Uovo morbido nostrano, polenta, Fontal Val di Fassa, cipolla rossa e tartufo
Homemade soft egg, polenta, Fontal Val di Fassa cheese, red onion and truffle
€ 22,00

Risotto mantecato al TrentoDoc, rape rosse, ricotta e crescione di montagna
Risotto with TrentoDoc wine, red beetroot, ricotta and local watercress
€ 17,00

Sofficini di zucca e “formai da bait”, radicchio, aceto balsamico e ceci
Pumpkin and “Bait cheese” nuggets, red chicory, balsamic vinegar and chickpeas
€ 20,00

Dessert a scelta – Choose your dessert

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

(Menù di 4 portate € 48,00 – 4 course menù)

**“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

Local selection of sausages and cheese, polenta, sweet and sour vegetables

€ 20,00 (per 2 Persone)

“SUPA DA ORC”

Zuppa d’orzo tradizionale ladina

Barley soup

€ 13,00

“CARÉ DE PORCEL SFUMLÀ, GNOCHES E SALATA DE CAPUSC”

Carré di maiale affumicato con canederli e insalata di cappuccio

Smoked pork racks with bread dumplings and head cabbage salad

€ 20,00

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 scottona nostrana, insalata di mirtillo, formaggio Puzzone e pan brioches al farro

Beef tartare, blueberry salad, Puzzone cheese and spelt bread

€ 20,00 (secondo piatto € 25,00)

Gnocchi di polenta, finferli, luganega trentina e acetosella

Polenta dumplings, chanterelles, local sausage and wood sorrel

€ 17,00

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

Deer loin, celeriac, sweet and sour chard, corn chips

€ 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

€ 14,00

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
Mix of sorbets
€ 6,00

Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia e affogato al caffè d'orzo
White truffle (Home-made soft ice cream filled with hazelnut ice cream) with barley coffee
€ 6,00

Strudel di mele e fichi secchi con gelato alla vaniglia e gel al vin brulé
Apple-fig strudel with vanilla ice cream and mulled wine gel
€ 9,00

Prugna, cioccolato bianco, gelato alla cannella e crumble alle mandorle
Plum, white chocolate, cinnamon ice cream, almond crumble
€ 10,00

Km zero...? Abbiamo anche dolce!!
(creme brulée alla ricotta, camomilla di montagna, lamponi e friabile alla segale)
Ricotta creme brulée, chamomile, raspberries and rye biscuit
€ 10,00

Autunno 2021.....!
(mousse di castagne, gelatina di caki, farro, cioccolato fondente e rum)
Chestnut mousse, persimmon jelly, dark chocolate and rum
€ 10,00

Selezione di formaggi locali e la nostra confettura
Tasting of local cheese and our homemade jam
€ 10,00