



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!

Let our menu guide your thought and your heart in Val di Fassa.

Nicola, Emanuela e Staff

ISPIRAZIONI

Percorso a quattro portate € 65-

ANIMELLA € 22-

Animella di vitello al pane aromatico / battuto di mazzancolla / maionese al lampone
Veal sweetbread with aromatic bread / shrimps tartare / raspberry mayonnaise

SPAGHETTONI € 18-

Spaghettoni quadrati / levistico / salmerino affumicato / yogurt / rabarbaro
Square spaghetti / lovage / smoked char / yoghurt / rhubarb

IBERICO € 30-

Suino Iberico / fagiolini / carote al barbeque / ketchup di albicocca
Iberian pig / green beans / barbeque carrots / apricot ketchup

PISTACCHIO € 12-

Cremoso al pistacchio / ciliegia / cioccolato / gelato al caffè
Creamy pistachio / cherry / chocolate / coffee ice cream

CLASSICI

percorso a tre portate € 44-

STRUDEL € 18-

Strudel salato con pancetta / formaggio Dolomiti / crema di cardoncelli / olio di maggiorana
Salted strudel with bacon / Dolomiti cheese / cream of mushrooms / marjoram oil

MANZO € 29-

Controfiletto di manzo "ALPENRIND" / patate al forno / insalatina
Sirloin steak "Alpenrind" / baked potatoes / salads

BIANCOMANGIARE € 12-

Biancomangiare alla mandorla / frutti di bosco / salsa alla gianduia
Almond pudding / red berries / gianduia chocolate sauce

NATURA

percorso a tre portate € 42-

RAVIOLO € 18-

Raviolo di pasta fresca ripieno di zucchine / formaggio caprino / peperoni / cenere di olive
Large Raviolo filled with zucchinis / goat cheese / peppers / olive ash

MELANZANA € 26-

Melanzana arrosto / spremuta di datterini / burrata / cioccolato fondente
Roasted eggplant / datterino tomato juice / burrata / dark chocolate

PAVLOVA € 12-

Pavlova d'estate / cocco / mango / pesca / menta / lime
Pavlova (Meringe) / coconut / mango / peach / mint / lime

KM ZERO

Percorso a quattro portate € 62-

UOVO DI MONTAGNA € 18-

Uovo di montagna / speck / patate / formaggio Cuor di Fassa
Mountain egg / speck / potatoes / local cheese Cuor di Fassa

RISOTTO € 18-

Risotto mantecato alle erbe selvatiche / capriolo brasato / mirtillo rosso / ginepro
Risotto with wild herbs / braised roe deer / cranberry / juniper

CONIGLIO € 29-

Sella di coniglio / fichi / polenta rustica / porcini
Saddle of rabbit / figs / polenta (cornmeal porridge) / porcini mushrooms

CROSTATA € 12-

Crostata alle mele caramellate / gelato al latte di montagna
Caramelized apple tart / mountain milk ice cream

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-)

Selection of local cheeses / honey from Val di Fassa / home made jam /
walnuts bread (small portion € 6- / main course € 12-)

COPERTO / COVER CHARGE € 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

Some fresh products are cooled in a short time to maintain their quality and their nutritional properties

Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a disposizione il menù degli allergeni
On request the allergens menù