

IL MENU À LA CARTE

PER COMINCIARE

INSALATA AROMATICA € 22,00
Primo sale fatto in casa, pane Matera e frutti di bosco

PARMIGIANA INVERNALE € 23,00
Mandorle e riduzione di mandarino

CARPACCIO DI MANZO € 26,00
Cardi gobbi di Monferrato e salsa al tartufo bianco

PRIMI PIATTI

RISOTTO VIALONE NANO € 26,00
Carciofi alla brace, ricotta affumicata di Pejo e salsa all'orientale

TAGLIATELLE RIGATE AL SEGALINO € 28,00
Funghi di bosco, merluzzo, cavolo riccio e pane croccante

CAPPELLACCI DI CODA DI BUE € 28,00
Fonduta di Trentingrana e salsa al tartufo invernale

IL MENU À LA CARTE

SECONDI PIATTI

SALMERINO AVVOLTO IN FOGLIA € 30,00
Flan di verdure invernali, mascarpone e salsa al BBQ

IL BROCCOLO DI TORBOLE € 28,00
Capperi, molche del Garda, acciughe e foglie croccanti

BAVETTA DI MANZO € 38,00
Carote biologiche, salsa alle nocciole e profumo di gulasch



Pane fatto in casa e coperto euro 3,50

Possono essere usati prodotti surgelati in casa con abbattitore ultra rapido di temperatura

DA 0 A 1500

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

DEGUSTAZIONE DI MARE

al profumo di Montagna

TAGLIATELLE RIGATE AL SEGALINO

Funghi di bosco, merluzzo, cavolo riccio e pane croccante

ROMBO CHIODATO AL BURRO TARTUFATO

Patate, verza e porro al cartoccio

PRE DESSERT

DOLCE INVERNO

Mousse al limone, mela verde, sedano bianco, menta glaciale

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 140 per persona

ACQUA E TERRA TRENINA

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

CARPACCIO DI MANZO

Cardi gobbi di Monferrato e salsa al tartufo bianco

TROTA MARMORATA AFFUMICATA

*Cavolo cappuccio, uova di quaglia e speck
servito con ramen di pollo*

LASAGNETTA DI LEPRE E CASTAGNE

In sfoglia alla farina di segale

SALMERINO AVVOLTO IN FOGLIA

Flan di verdura invernale, mascarpone e salsa al BBQ

PRE DESSERT

TERRITORIO

Gelato al Casolet, miele Thun, grano saraceno, profumo di bosco

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 130 per persona

I NOSTRI CLASSICI

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

INSALATA AROMATICA

Primo sale fatto in casa, pane Matera e frutti di bosco

TORTELLINI A MODO NOSTRO

*Mortandela della Val di Non, Trentingrana
Consommé di cappone al profumo di mele Fuji*

SPAGHETTO GREZZO CAVALIERE COCCO

Al cacio, pere e Sarawak

FILETTO DI CERVO

In manto di funghi, Gin di Tovel, patate fondenti e scalogni

PRE DESSERT

CIOCCO & CAMEL

Fondente Tulakalum 75%, caramello salato ed esotico

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 130 per persona

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Serviti con miele "selezione Thun", mostarde e noci

- | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|
| 1) CASOLET | Latte crudo intero di vacca
<i>dal casaro Daniele Caserotti</i> | Val di Sole |
| 2) FONTINA D'ALPEGGIO | Latte crudo di vacca
<i>3 mesi di stagionatura</i> | Valle d'Aosta |
| 3) PECORINO | <i>minimo 10 mesi di stagionatura
di cui 8 in grotta naturale</i> | Val Pusteria |
| 4) STORICO RIBELLE – d'alpeggio | Latte crudo intero di vacca
e caprino 10%
PRESIDO SLOW FOOD | Valtellina |
| 5) BARKÄSE | Latte crudo intero di vacca
<i>minimo 20 mesi di stagionatura
di cui 16 in grotta naturale</i> | Val Venosta |
| 6) CAPRINO | <i>minimo 5 mesi di stagionatura
di cui 3 in grotta naturale</i> | Val Pusteria |
| 7) MONTE VERONESE D'ALPEGGIO DOP | Latte crudo di malga
PRESIDO SLOW FOOD | Lessinia |
| 8) VEZZENA DI MALGA | <i>stagionatura 12 mesi</i>
PRESIDO SLOW FOOD | Altopiano di Lavarone |
| 9) STRACHITUNT DOP | Formaggio Erborinato | Val Taleggio |

SELEZIONE DI 3

€ 15,00

SELEZIONE DI 5

€ 19,00