

IL RESPIRO DEL BOSCO

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

CROSTATINA CON ERBE SPONTANEE

Cremoso al formaggio di malga, verdure di montagna e salsa

GNOCCHI DI POLENTA ARROSTITI

Abete, ricotta di Peio affumicata e silene

I FUNGHI DI BOSCO

QUELLI CHE TROVIAMO

Fiori di borragine e spugna di erbe aromatiche

PRE DESSERT

TERRITORIO ESTIVO

Profumi dei piccoli frutti

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 90 per persona

I NOSTRI CLASSICI

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

INSALATA AROMATICA ALLO YUZU

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

TORTELLINI A MODO NOSTRO

Consommé di cappone e mele Fuji

LO SPAGHETTO GREZZO CAVALIER COCCO

Al cacio, pere e Sarawak

FILETTO DI CERVO

In manto di fughi, gin di Campiglio, patate fondenti e scalogni

PRE DESSERT

CIOCO & CAMEL

Fondente Tulakalum al 75% (Valrhona), caramello salato ed esotico

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 130 per persona

ACQUA E TERRA TRENTINA

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

CARPACCIO DI MANZO

Asparagi in agrodolce, cipollotti, maionese di lago e germogli

TRE INTERPRETAZIONI DELLA TROTA

Rabarbaro e finocchietto selvatico

Braciola di ventresca con pomodoro e basilico

Consommè

PLIN DI ERBA ORSINA E TOPINAMBUR

Tartare di cervo marinato, rafano e frutti rossi

MAIALINO TRENTINO

Erbe spontanee e salsa alla birra di Campiglio 1550

PRE DESSERT

STRUDEL

I suoi sapori in diverse consistenze

PICCOLA PASTICCERIA

Euro 140 per persona

IL MENU À LA CARTE

PER COMINCIARE

INSALATA AROMATICA ALLO YUZU € 22,00

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

TRE INTERPRETAZIONI DELLA TROTA € 26,00

Rabarbaro e finocchietto selvatico

Braciola di ventresca con pomodoro e basilico

Consommè

IL CARPACCIO DI MANZO € 26,00

Asparagi in agrodolce, cipollotti, maionese di lago e germogli

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO GREZZO CAV. COCCO € 24,00

Al cacio, pere e Sarawak

PLIN DI ERBA ORSINA E TOPINAMBUR € 26,00

Tartare di cervo marinato, rafano e frutti rossi

RISOTTO VIALONE NANO € 24,00

Alle fave, pecorino, speck d'anatra e agrumi

IL MENU À LA CARTE

SECONDI PIATTI

SALMERINO ALPINO <i>In crosta di erbe, spuma di patate di montagna e ciliegie</i>	€ 30,00
FUNGHI DI BOSCO QUELLI CHE TROVIAMO <i>Fiori di borragine e spugna di erbe aromatiche</i>	€ 26,00
FILETTO DI CERVO <i>In manto di funghi, gin di Campiglio, patate fondenti e scalogni</i>	€ 38,00
TAGLIATA DI MANZO AL BBQ <i>Carote della Val di Gresta, salsa alle nocciole e profumo di gulasch</i>	€ 38,00



Pane fatto in casa e coperto euro 4,00

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

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) | FONTALPAN | Latte crudo intero di vacca
dal Maso Pan | Val Rendena |
| 3) | PECORINO | <i>minimo 10 mesi di stagionatura
di cui 8 in grotta naturale</i> | Val Pusteria |
| 4) | STORICO RIBELLE <small>D'ALPEGGIO DOP</small>
PRESIDIO SLOW FOOD | Latte crudo intero di vacca
e caprino 10% | 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 <small>D'ALPEGGIO DOP</small>
PRESIDIO SLOW FOOD | Latte crudo di malga | Lessinia |
| 8) | VEZZENA DI MALGA
PRESIDIO SLOW FOOD | <i>stagionatura 12 mesi</i> | Altopiano di Lavarone |
| 9) | STRACHITUNT DOP | Formaggio Erborinato | Val Taleggio |

SELEZIONE DI 3

€ 15,00

SELEZIONE DI 5

€ 19,00