





ANTIPASTI

Insalata aromatica Agli agrumi, Primo sale alle erbe fatto in casa e riduzione al melograno 	<i>Euro 24,00</i>
Insalata Hermitage Speck d'anatra, cesar alle sarde e crostini di segale	<i>Euro 24,00</i>
Tartare di manzo del Trentino Battuta a coltello, tonnata di carote, pomodori essiccati e cipolla rossa	<i>Euro 24,00</i>
Pizza fritta (36 ore di lievitazione) Crudo di Parma e ricotta mantecata	<i>Euro 14,00</i>
Trota Marinata 70/30, "al cartoccio" 	<i>Euro 24,00</i>
Parmigiana di zucca Servita con fonduta di ricotta affumicata di Peio	<i>Euro 24,00</i>

PRIMI PIATTI

Risotto Vialone Nano Zucca, 'nduja, salsiccia e olio al porro bruciato (min.2 porzioni)	<i>Euro 26,00</i>
Spaghetto Grezzo Cavaliere Cocco  Al cacio, pere e pepe selvatico	<i>Euro 26,00</i>
Plin di Saraceno Ripieno di selvaggina, salsa al caciocavallo e radicchio brasato 	<i>Euro 26,00</i>
Cavatelli di semola Ai frutti di mare, gamberi, cime di rapa e peperone crusco	<i>Euro 26,00</i>

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni. Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati.

LA CARNE E IL PESCE

Filetto di Cervo

Al Gin di Campiglio, millefoglie di patate nostrane e sedano rapa



Euro 38,00

Galletto marinato alla Birra 1500

Indivia belga alla paprika, scalogno al sale e salsa alla senape

Euro 30,00

Guancia di manzo al Teroldego

Purea di patate, carote e salsa del Parco

Euro 30,00

Polpo Santo Spirito

Ceci e spuma di patata affumicata



Euro 32,00

Pesce del giorno

Servito con zucchine alle erbe, broccoli e salsa di pesce

Euro 32,00

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

con confetture, mostarde e pan di spezie

Piccola selezione di tre/cinque degustazioni

Euro 16,00 / 23,00

I NOSTRI DOLCI

La nostra Kaiserschmarren

Marmellata di mirtillo rosso e gelato alla vaniglia

Euro 20,00

Dessert del giorno

Chiedete al nostro Maître

Euro 16,00

Sorbetti e gelati della casa

piccolo / grande

Euro 4,00 / 7,00

Cheese Cake scomposta

Alla zucca, bisquit alle mandorle e salsa al melograno



Euro 24,00

Noccio & Caramel

Mousse alla nocciola e gelato al caramello salato



Euro 24,00

Pane e servizio € 4,00