



Menu Serale

Dinner menu

Antipasti

Starters

Tartare di Fassona burro alle erbe senape antica tuorlo gel	20,00 €
con aggiunta di tartufo	+ 7,00 €
Uovo croccante spinacino parmigiano patate	17,00 €
con aggiunta di tartufo	+ 7,00 €
Gambero in montagna mais burrata peperoncino	20,00 €
Carpaccio di cervo scarola frutti di bosco Graukäse	18,00 €

Fassona beef tartare herb butter mustard egg yol gel	
with truffle	
Crispy egg spinach parmesan potato	
with truffle	
Prawn in the mountains corn burrata cheese chilli	
Venison carpaccio endive wild berries Graukäse cheese	

Primi piatti

First course

Raviolo di patate porcini grana speck	18,00 €
Risotto agli agrumi gamberi stracciatella	20,00 €
Tagliatelle 36 Rossi cervo lampone formaggio nostrano grué di cacao	18,00 €
Pacchero "Benedetto Cavalieri" melanzane datterini basilico	16,00 €
Zuppa di cipolla gratinata crostone di pane Emmental	13,00 €

Potato raviolo porcini parmesan bacon	
Citrus fruits risotto prawns burrata cheese	
Tagliatelle pasta venison raspberry local cheese cocoa grué	
Paccheri pasta eggplant cherry tomato basil	
Onion soup au gratin breadcrouton Emmental cheese	

Secondi piatti

Filet mignon di vitello

erbe di montagna | rosti casarecci | crauti rossi

32,00 €

Branzino

cacciucco | patata al vapore

32,00 €

Filetto di Fassona

salsa ai pepi | purea di patate | spinacino al salto

35,00 €

Iberico Pork Chops

pane Panko | patata al bacon | insalatina di campo

27,00 €

Costata da allevamento biologico Ballardini frollata 60 giorni al sale di Cervia

verdure alla plancia | schiacciata di patate | salse
per due persone circa 1 kg

90,00 €

Menu bambini

Penne o spaghetti al pomodoro o al ragù

8,50 €

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

10,00 €

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. All'occorrenza usiamo anche prodotti surgelati o congelati.

Coperto

2,00 €

Main course

Veal filet mignon

mountain herbs | hash browns | red cabbage

Seabass

fish soup | steamed potato

Fassona beef filet

pepper sauce | mashed potato | spinach

Iberico Pork Chops

Panko bread | bacon potato | lamb's lettuce

Rumpsteak from the biological "Ballardini" cultivation rested 60 days in the Cervia salt

grilled vegetables | smashed potatoes | sauces
for two persons, about 1 kg (2 pounds)

Children menu

Macaroni or spaghetti with either meat ragout or tomato sauce

Little Milanese (pork coated in bread crumbs) with French Fries

We also use frozen food if necessary. If some substances provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Table setting