



Per iniziare

Noci di cappelletti scottate con crema di peperone, olio al curry e croccante di S.Daniele
Pilgrim Scallops with Pepper Cream, Curry Oil and Crunchy San Daniele Ham

€ 19,00

Catalana di gamberi rossi
Red Prawn Salad Catalana Style

€ 25,00

Battuta di fassona con gelato di rapa rossa, rafano e briciole di puccia
Tartare Beef with Red Beet Ice Cream, Horse-radish and typical Ampezzano Bread

€ 18,00

Millefoglie di zucca con fonduta di piave e tartufo bianco
Pumpkin Millefoglie with Piave Cheese and White Truffle

€ 14,00

Voglia di pasta

Riso vialone Pila Vecia con gamberi di Mazara e gelato di avocado
"Vialone Nano" Rice with Sicilian Shrimps and Avocado Ice Cream

€ 15,00

Tortelli di anatra, spinaci e crema di zafferano
Duck Ravioli, Spinach and Saffron Sauce

€ 14,00

Gnocchi di patata farciti con ricotta seiras e ragù di lepre
Gnocchi with Cottage Cheese and Hare Ragout

€ 13,00

Bigoli in salsa d'acciuga
"Bigoli" with Anchovy Sauce

€ 12,00

Zuppa di radicchio di Castelfranco e Vezzena
Soup with Radicchio and Vezzena Cheese

€ 12,00



Per continuare

Branzino arrostito con lenticchie, dressing di capperi e crema di finocchio
Roasted Sea Bass with Lentils, Capers Dressing and Fennel Cream

€ 28,00

Rombo brasato con carciofi e scalogno con olio di prezzemolo e limone
Braised Turbot with Artichokes, Shallot, Parsley Oil and Lemon Juice

€ 26,00

Guancia di vitello al pino mugo con purea di patata e tartufo
Veal Cheek with Pine, Potato Puree and Truffle

€ 28,00

Anatra "croise" al fieno con purea di patate all'arancia e caponata di verdure (2 persone)
Hay "Croise" Duck with Potato Puree and Vegetable Caponata (2 Persons)

€ 48,00

Agnello Puos d'Alpago infornato alla liquirizia con carciofi e patate novelle (2 persone)
"Puos d'Alpago" Lamb Baked with Licorice with Artichokes and Potatoes (2 Persons)

€ 58,00

Dolomiti Style

Tagliere di salumi e formaggi del cacciatore
Platter of Cold Cut and Cheeses

€ 15,00

Canederli cotti nel te con fondente di cipolla e ricotta al fumo
Canederli with Onions and Smoked Ricotta Cheese

€ 10,00

Lombo di cervo alle bacche di ginepro con spatzle alla crema di latte e mostarda di mele
Venison Loin with Juniper and "Spatzle" with Cream and Apple Mustard

€ 26,00

Raclette con patate lesse, cetriolini e cipolline in agrodolce
Raclette with Boiled Potatoes, Gherkins and Sweet & Sour Onions

€ 25,00

Bourguignonne con salse e chips di patata
Bourguignonne with Sauce and Potato Chips

€ 35,00

Selezione di formaggi dal carrello
Selection of Cheeses

€ 20,00



Le carni

Scottona chianina (all'etto)

Val di Chiana Beef (Hg.)

€ 14,00

Scottona prussiana (all'etto)

Prussian Beef (Hg.)

€ 10,00

Angus australiano (all'etto)

Australian Angus Beef (Hg.)

€ 12,00

I contorni

Purea di patate, spinaci, broccoletti, carciofi, bieta

Potatoes Purea, Spinach, Broccoli, Artichokes, Chard

€ 10,00

Voglia di pizza

Biancaneve (La nostra speciale Margherita con la mozzarella di bufala campana e bottarga di muggine)

Biancaneve (Our special white Margherita with Mozzarella and Grey Mullet "Bottarga")

€ 14,00

Udito (Scarola ripassata, acciughe, olive nere, pinoli e uva passa)

Udito (Batavian endive, Anchovies, Olives, Pine Nuts and Raisins)

€ 14,00

Gusto (Patate, salsiccia, funghi, fior di latte e olio extra vergine di oliva)

Gusto (Potatoes, Sausage, Mushrooms and Fiordilatte)

€ 14,00

Tatto (Pomodoro, fior di latte, speck e scamorza affumicata)

Tatto (Tomato Sauce, Fiordilatte, Smoked Ham and Smoked Scamorza)

€ 14,00



Dolci tentazioni

Le squisite prelibatezze preparate ogni giorno dal nostro pasticcere
Daily Delights by our Pastry Chef

Biscotto di arachidi con caramello salato e mousse di cioccolato al latte
Peanuts Biscuit with salty Caramel and Mousse of Milk Chocolate
€ 9,00

Tatin di mele con gelato al Calvados
Apple Tatin with Calvados Ice Cream
€ 9,00

Millefoglie di lamponi con crema zabaione
Raspberry Millefoglie with Zabaglione
€ 9,00

Degustazione di creme brulée
Selection of creme brulée
€ 9,00

I gelati, i sorbetti e i dolci del giorno
Ice Cream, Sherbet and Desserts of the Day
€ 9,00