

## ANTIPASTI

### Ideale nell'attesa... per 2 persone

- Frittelle di patate locali
- Bigné di polenta con fonduta tartufata
- Arancini di riso allo zafferano con prugne di Dro e gorgonzola
- Speck selezione "Le Giare" con ricotta locale di capra

€ 12,00

### Tartar di carne salada

con mele marinate nel Martini bianco, limone, menta e capperi

€ 13,00

### Uovo bio in camicia

con piselli, primizie di asparagi e pancetta

€ 12,00

## PRIMI PIATTI

### Canederli di speck

in brodo di manzo e gallina  
oppure con fonduta di Puzzone

€ 11,00

### Tortellini caserecci ripieni di carne

con panna di Moena e Trentingrana

€ 13,00

### "Ciajoncie da douc"

mezzelune ripiene di fichi secchi e pane nero, servite con burro e semi di papavero

€ 12,00

### Riso invecchiato mantecato

con asparagi

€ 15,00

## SECONDI PIATTI

### Trota fario bio di Predazzo

cotta nella corteccia d'abete e guarnita con agretti e bruscandoli

€ 21,00

### Tagliata di controfiletto di manzo

con verdure cotte in padella  
(per 2 persone, min. 900 gr.)

€ 58,00

### Polenta "smalzada"

polenta morbida di Storo mantecata con formaggi delle Dolomiti e funghi al sugo d'arrosto

€ 17,00

### Piccione in due cotture

petto grigliato con salsa alla senape e fagottino di coscia con spinaci e topinambur

€ 28,00

## CONTORNI

Verdure di stagione cotte al vapore

€ 8,00 € 6,00

Patate valligiane saltate con olio e rosmarino

€ 7,00 € 5,00

Spinaci freschi ripassati con burro

€ 7,00 € 5,00

Insalata mista

€ 7,00 € 5,00

Patatine fritte

€ 6,00 € 4,50

PORZIONE  
RIDOTTA

## INSALATONE E...

### Maxi

Insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, tonno, bocconcini di mozzarella, uovo sodo e fagiolini verdi

€ 12,00

### Cynara

Carciofo cotto sott'olio con radicchio rosso tardivo gratinato con pancetta, zucca grigliata e scorzonera

€ 12,00

### Biodinamica

Verdure bio-dinamiche dei nostri orti conservate in vaso, servite con uova di quaglia e ricotta locale di capra all'agretto di vino dolce con fichi e nocciole

€ 14,00

Gluten free

prodotti biologici





# MENU DI PASQUA

Salmerino dei Masi marinato con ginepro  
le nostre verdure conservate in vaso e salsa al Gewürztraminer

€ 14,00   
Allergeni 7-10

Fagottini con farina di pere  
ripieni di formaggio grigio al burro nocciola, erba cipollina e cannella

€ 14,00  
Allergeni 1-6-10

Capretto arrosto,  
con patate e carciofi

€ 21,00   
Allergeni 10

Tronchetto "Foresta Nera" con salsa di fragole,  
gelato al fior di latte e pistacchi

€ 8,00  
Allergeni 1-6-10-14

Colomba della tradizione

I piatti del presente menù possono essere scelti singolarmente  
oppure a menu degustazione con tutte le portate al prezzo di

€ 49,00  
Bevande escluse

#### Allergeni

1 Grano (Farro-Kamut)	6 Uova	11 Mandorle	16 Senape
2 Segale	7 Pesce	12 Nocciole	17 Sesamo
3 Orzo	8 Arachidi	13 Noci	18 Anidride Solforosa-Solfiti
4 Avena	9 Soia	14 Pistacchi	19 Lupini
5 Crostacei	10 Latte	15 Sedano	20 Molluschi

 **Piatto senza glutine**  
Gluten free



## MENU