

# *Gli Aperitivi al Calice*

<i>Prosecco di Valdobbiadene Andreola</i>	€ 4.00
<i>Haderburg Pas Dosé 04</i>	€ 7.00
<i>Franciacorta Extra Brut Uberti</i>	€ 6.00
<i>Bellini</i>	€ 8.00
<i>Kir Royal (Champagne – Crème de Cassis)</i>	€ 12.00

## *Menù Degustazione*

### *Collezione Estate 2009*

Bocconcini di Lardo, Gamberi, Falsa Maionese d'ostriche e Pane di Segale  
(piatto da mangiarsi con le mani)

•

Terrina di Caprino e Melone, Aglio Orsino e Acetosella

•

Conchiglione di Matt Selezione Valentino Felicetti, Ricotta, Cipolla sufflè e  
Liquirizia Selvatica

•

Coda di Rospo in polvere di Olive Taggiasche, mousse di Pomodoro candito  
e gelato all'Aglio Orsino

•

Piccione di Greppi Cotto sulle Cortecce di Pino, Fegatini e Polenta

•

Millefoglie di Mascarpone e Cioccolato Bianco, Pesche, Timo e Ginepro

80.00 €

*Il menù Collezione Estate 2009 viene servito esclusivamente per l'intero tavolo*

<i>Acqua Minerale Surgiva F.lli Lunelli</i>	€ 4.00
<i>Caffè del Laboratorio De Vescovi</i>	€ 2.50

# Menù Degustazione

## *I Classici*

Speck della Casa, Burro di Malga, Crostini di Pane di Segale  
-1990-

•

Tagliolino affumicato, Fontal di Cavalese e Tartufo nero dei monti Lessini  
-2000-

..0..

Fagottini di Pasta con Grano Saraceno ripieni di Polenta Concia  
e Porcini Sauté  
-1997-

•

Lombata di Cervo Rosé all'Olio Extravergine con Salsa al Moscato Rosa e  
Chips di Verdure  
-1997-

•

Variazione di Crème Brûlée ai profumi del Lagorai  
(Vaniglia, Lavanda, Melissa, Pino mugò)  
-2003-

60.00 €

*Il menù I Classici viene servito esclusivamente per l'intero tavolo*

## *Lunch di Mezzogiorno*

A Pranzo, escluso sabato e festivi, proponiamo verbalmente per i Nostri ospiti un  
menù di due portate per l'intero tavolo.  
Il costo è di 30.00 euro a persona, acqua inclusa.

## *Antipasti*

Bocconcini di Lardo, Gamberi, Falsa Maionese d'ostriche e Pane di Segale  
(piatto da mangiarsi con le mani)  
20,00 €

Crudità di Cervo, Polpa di Riccio di mare,  
Pistacchi di Bronte e Olio di Cardo  
20,00 €

Terrina di Caprino e Melone, Aglio Orsino e Acetosella  
17,00 €

Capesante cotte a bassa temperatura in Olio cottura, Cavolo Cappuccio  
stufato, Croccante al Sesamo e Tagliolini di Gamberi affumicati  
20,00 €

Uovo affumicato "Paolo Parisi", essenza di Funghi, Salsiccia,  
Polenta e Tartufo  
18,00 €

Macarones al Miele di Sambuco, Foie Gras, Crema di Mele, Lemon Grass  
20,00 €

## *Primi Piatti*

Fagottini di Pasta con Grano Saraceno ripieni di Polenta Concia  
e Porcini Sauté  
18,00 €

Carnaroli al The Nero, Fasolari e Ostriche  
18,00 €

Conchiglione di Matt Selezione Valentino Felicetti, Ricotta, Cipolla sufflè e  
Liquirizia Selvatica  
18,00€

Spaghetti di Farro ai profumi di Sottobosco e Caviale  
18,00 €

Tagliolino affumicato, Fontal di Cavalese e Tartufo nero dei Monti Lessini  
18,00 €

## *Le Carni*

Lombata di Cervo Rosé all'Olio Extravergine con Salsa al Moscato Rosa e  
Chips di Verdure  
25,00 €

Piccione di Greppi cotto su Cortecce di Pino, Fegatini e Polenta  
25,00 €

Traverso di Maiale cotto in forno a legna, Insalata Aromatica e riduzione di  
Funghi  
23,00 €

## *I Pesci*

Coda di Rospo in polvere di Olive Taggiasche, mousse di Pomodoro candito  
e gelato all'Aglio Orsino  
22,00 €

Baccalà in aroma Terapia ai fiori di Montagna, Sedano, Mela e Patata  
all'Olio con Sale Nero  
22,00 €

Filetto di Trota Fario al Burro di Pino, Crescione e Sarde di Lago  
21,00 €

*Informiamo inoltre che all'occorrenza alcuni ingredienti possono essere trattati con la tecnica dell'abbattimento  
della temperatura*

## *Formaggi e Salumi*

Formaggi Affinati in casa e accompagnati dalle nostre confetture e  
mostarde  
*Piccolo 15.00 €                      Medio 18.00 €                      Grande 25.00 €*

Speck della casa  
14,00 €

## *E per il Gran Finale*

Strudel di Mele sfogliato, salsa al Moscato Giallo e Semifreddo alla Cannella	14,00 €
Variazione di Crème Brûlée ai profumi del Lagorai (Vaniglia, Lavanda, Melissa, Pino mugo)	14,00 €
Millefoglie di Mascarpone e Cioccolato Bianco, Pesche, Timo e Ginepro	14,00 €
Rapa rossa, Cocco, Liquirizia e Croccante al Mais	14,00 €
Tortino di Albicocche della Val Venosta con il suo Gelato al profumo di Abete	14,00 €
Sorbetto di Carota, gelatina al Sambuco, Fragoline di Bosco e Granita allo Champagne	14,00 €
Sorbetti e Gelati (carota, pesca, albicocca – cocco, panna, zenzero)	10,00€

### *I vini dolci al Calice*

Merlino 07-93 <i>Pojer &amp; Sandri</i>	€	6.00
Edys <i>Maso Bastie</i>	€	6.50
Moscato Rosa 2006 <i>Alois Lageder</i>	€	6.50
Recioto di Soave le Colombare 2004 <i>Pieropan</i>	€	8.00