

Lo chef Alessandro Gilmozzi propone due menù degustazione uno a quattro e uno a cinque portate.

Il Menù degustazione verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso tavolo, oppure potrete scegliere dalle pagine seguenti.

La Gioia del Palato

Entreè di Benvenuto

Tartar di Baccalà dissalato, Capperi di Pantelleria, Maionese alla Lattuga e Gelato ai Datterini

Ravioli al Fondente di Cipolla, Crema al Parmigiano e Liquirizia

Terrina di Caprino fresco, Melone e Aglio Orsino

Agnello della Val di Fiemme laccato al Miele di Rododendro, Finocchi e Pinoli tostati

Lasciamo a Voi la scelta del Dessert

Piccola Pasticceria

€ 57,00

I Classici

Entreè di Benvenuto

Speck fatto in Casa, Burro di Malga al Ginepro e Crostini di pane di Segala

Fagottino di Pasta con Grano Saraceno ripieni di Polenta Concia e Porcini Soutè

Lombata di Cervo Rosé all'Olio Extravergine con Salsa al Moscato Rosa e Piccole Verdure in Vaso al Profumo di Timo

Strudel di Mele sfogliato, Salsa al Moscato e Semifreddo alla Cannella

Piccola Pasticceria

€ 42,00

Coperto € 2,50

Ringraziamo i nostri ospiti, pregandoli di voler giustificare la possibile attesa, motivata da una cucina che sviluppa un lavoro esclusivamente espresso

Abbinamento vini € 16,00

Antipasti

Capesante cotte a bassa temperatura
in Olio Extravergine d'Oliva,
Cavolo Cappuccio stufato, Croccante al Sesamo e
Tagliolini di Gamberi affumicati
14.00 €

Crudità di Cervo, Polpa di Riccio di mare,
Pistacchi di Bronte e Olio di Cardo
15.00 €

Pancetta di Cinta Senese caramellata, Code di
Gamberi alla Vaniglia, Mele brasate e Acetosella
14.00 €

Terrina di Caprino fresco, Melone e Aglio Orsino
13.00 €

Tartar di Baccalà dissalato, Capperi di Pantelleria,
Maionese alla Lattuga e Gelato ai Datterini
14.00 €

Insalatina di Volatili marinati e affumicati con
Tortino di Porcini e Patate
14.00 €

Speck fatto in Casa, Burro di Malga al Ginepro e
Crostoni di pane di Segala
10.00 €

Primi Piatti

Fagottini di Pasta con Grano Saraceno ripieni di
Polenta Concia e Porcini Soutè

12.00 €

Tagliolini di Pasta al Fumo di Ginepro,
Tartufo Nero dei Monti Lessini e
Fontal di Cavalese caldo

15.00 €

Ravioli al Fondente di Cipolla, Crema al
Parmigiano e Liquirizia

13.00 €

Riso Carnaroli ai Funghi mantecato al Puzzone
di Moena stravecchio

14.00 €

Crema estiva al Crescione, Uovo cotto a bassa
temperatura e Gelato al Pane bianco e

Sarde affumicate

13.00 €

Gnocchi di Patate al profumo di Lavanda con
Finferli e Morchelle

13.00 €

Secondi Piatti

Lombata di Cervo Rosè all'Olio Extravergine con
salsa al Moscato Rosa e piccole Verdure in Vaso
al profumo di Timo

20,00 €

Agnello della Val di Fiemme laccato al Miele di
Rododendro, Finocchi e Pinoli tostati

18.00 €

Filetto di Angus, Nocciole, Sedano brasato e
Spinaci selvatici

20.00 €

Scaloppa di Fegato Grasso affumicato, Rape rosse,
Pistacchi di Bronte e Pepe di Szechuan

20.00 €

Trancio di San Pietro cotto unilateralmente,
Verdure croccanti, Fave ed Erbe dei nostri prati

22.00 €

Golosità di Formaggi Nostrani ed Internazionali

13.00 €

E per il Finale

Strudel di Mele sfogliato, salsa al Moscato e
Semifreddo alla Cannella

8.00 €

Frutti di Bosco marinati al Sambuco, Gelato
all'Olio Extravergine e Croccante al Sesamo

11.00 €

Cre moso alla Panna e Cioccolato bianco,
More di bosco e Ginepro

9.00 €

Dolce al Cioccolato Grand Crù Manjari 64%, Gelato
al Rabarbaro ed Essenza di Lamponi

11.00 €

Tortino di Ricotta, Gelato all'Albicocca, Cialde
rustiche e Liquirizia

10.00 €

Variazione di Creme Brulé ai profumi del Lagorai
“Lavanda - Menta - Melissa - Pino Mugo”

10.00 €