



Lo stretto legame e l'amore per il nostro ambiente naturale è l'ingrediente principale dei nostri piatti. Al momento opportuno, raccogliamo personalmente le erbe selvatiche e i fiori alpini edibili che le praterie d'alta quota del Giau ci offrono. Li prepariamo, li custodiamo e li utilizziamo in cucina sia in estate che in inverno unendo saperi antichi e nuove tecniche.

Nei piatti che proponiamo potrete trovare il Chenopodium Bonus Henricus (Farinello Buon Enrico), l>Allium Schoenoprasum (Erba Cipollina), l>Allium Victorialis (Aglio Orsino), il Nasturtium Officinale (Crescione d'Acqua), l'Alchemilla Vulgaris (Stellaria), l'Urtica Dioica (Ortica), il Geraneo Silvano (Geranium Sylvaticum), la Silene Vulgaris (Carletti), il Pino Mugo, il Pino Cembro, l'Abete, lo Juniperus Communis (Ginepro), la Cetraria Islandica (Lichene Islandico), la Gentiana Lutea (Genziana Maggiore), il Peucedanum Ostruthium (Imperatoria), la Rumex Acetosa (Acetosa), il Thymus Serpyllum (Timo), il Lotus Corniculatus (Ginestrino), il Trifolium Pratense (Trifoglio), il Myosotis (Non Ti Scordar di Me), l'Epilobium Angustifolium (Epilobio), il Leucanthemum Vulgare (Margherita), la Calendula Officinalis, il Taraxacum Officinale (Tarassaco), la Lactuca Alpina (Cicerbita Alpina), la Plantago Minor (Piantaggine), l'Achillea Millefolium, l'Achillea Moschata, la Veronica Persica e la Salvia Pratensis.

L'ambiente che ci circonda è principalmente un piacere per gli occhi, ma il nostro desiderio è quello di far conoscere ai nostri clienti l'essenza del Passo Giau anche attraverso l'olfatto e il gusto per un'esperienza unica e un piacevole ricordo.

## Menu degustazione del territorio

€ 80,00

Cappuccino di patate porcini e la brioche

Gnocchetti all'aglio orsino e ragouttino di cervo

Costine di maialino, melassa di abete, crema di patate al sedano  
selvatico, salsa verde al crescione del Giau

Buchteln caldo, zabaione e gelato alla cannella

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La lista degli allergeni è disponibile anche nell'ultima pagina del menu.

## Per iniziare



Cappuccino di patate e porcini e la brioche  
€ 22,00



Ovetto morbido, crema di patate, finferli e tartufo nero  
€ 24,00



Insalatina di puntarelle, aglio fermentato, anacardi  
€ 20,00



Pan brioche tostato, astice e guacamole  
€ 35,00



Cervo leggermente affumicato, cannolo caldo ai porcini  
€ 25,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La lista degli allergeni è disponibile anche nell'ultima pagina del menu.

## I Primi € 20,00



Brodo di cipolle rosse tostate, lingua di vitello, sedano rapa e cren



Gnocchetti di patate al burro di cirmolo,  
ragouttino di cervo in salmì, crema di porcini



Caramelle ripiene di maialino da latte, zabaione salato e cavolo nero



Fusilloni Mancini, pancetta affumicata, olio di cirmolo, tuorlo e pepi

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarc ci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La lista degli allergeni è disponibile anche nell'ultima pagina del menu.

## I Secondi



Guanciale di manzo al vino rosso e purè di patate  
€ 24,00



Polpettine di cervo nostrano cavolo nero e tartufo  
€ 34,00



Filetto di vitello alla senape, puntarelle, Bernese  
€ 35,00



Petto di faraona all'aceto di lampone, castagne, polenta e verza  
€ 28,00



Costine di maialino, melassa di abete, crema di sedano selvatico,  
salsa verde al crescione del Giau  
€ 26,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarc ci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La lista degli allergeni è disponibile anche nell'ultima pagina del menu.

## I dolci € 15,00



Creme brûlée meringata con lampone ghiacciato



Cremino di cioccolato bianco e pistacchio, sorbetto al mandarino



Curd allo yuzu, mela, meringa



Mini bucheln caldo, zabaione al rhum, gelato alla cannella

Strudel di mele e crema



€ 12,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi



€ 12,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarc ci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La lista degli allergeni è disponibile anche nell'ultima pagina del menu.

# ALLERGENI / ALLERGENS



1: Cereali contenenti glutine  
*Cereals containing gluten*



2: Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Crustaceans and products thereof*



3: Uova e prodotti a base di uova  
*Egg and products thereof*



4: Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products thereof*



5: Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanut and products thereof*



6: Soia e prodotti a base di soia  
*Soybeans and products thereof*



7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and products thereof (including lactose)*



8: Frutta a guscio  
*Nuts (+ almond, hazelnut, walnut, pistachio)*



9: Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products thereof*



10: Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products thereof*



11: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products thereof*



12: Anidride solforosa e solfiti  
*Sulphur dioxide and sulphites*



13: Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and products thereof*



14: Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and products thereof*