



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 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* (Aglione Orsino), il *Nasturtium Officinale* (Crescione d'Acqua), l'*Alchemilla Vulgaris* (Stellaria), l'*Urtica Dioica* (Ortica), 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), 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

Spuma di patate all aglio orsino, olio di sedano selvatico,
finferli e fiori del Giau

Orzotto mantecato al burro di abete e salmì di cervo

Filetto di manzetta con porcini padellati

Tortina di sedano selvatico, rapa rossa e gelato allo yogurt

—

Per iniziare

Spuma di patate all aglio orsino, olio di sedano selvatico,
finferli e fiori del Giau

€ 15,00

Frittatina al crescione di montagna con pan brioche e formai da Col

€ 20,00

Tartare di cervo, rapa rossa acidula, mayonese all'abete,
senape, sorbetto alla cipolla

€ 23,00

Tre modi di baccalà:
polpetta, mantecato, trippa

€ 24,00

L'orzetto..... la pasta.....€ 20,00

Amatriciana Dolomitica (fusilli Mancini),
ricotta affumicata di Colle S.Lucia, pancetta nostrana

Caramelle ripiene di maialino, zabaione salato

Lasagnetta croccante ai funghi porcini

Gnocchetti di ortica con fondente di formaggio grigio

Orzotto mantecato al burro di abete e salmì di cervo

Brodo alle erbe del Giau

I piatti di carneil pesce

Guancia di manzo al vino rosso e purè di patate

€ 23,00

Filetto di manzetta con porcini padellati

€ 35,00

Scamoncino d'agnello, crema di morchelle, e sedano rapa

€ 28,00

Merluzzo dissalato cotto al carbone,
fondente di sedano selvatico, farinello

€ 30,00

Cervo nostrano affumicato al cirmolo, patatine e insalatina

€ 28,00

I dolci € 15,00

Ciocco fungo Valrhona con sorbetto al lampone

Cremino di cioccolato bianco e pistacchio, pesche e sorbetto agli agrumi

Tortina di sedano selvatico, rapa rossa e gelato allo yogurt

Strudel di mele e crema

€ 12,00

Tris di sorbetti

€ 10,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00