

# MENU

## TASTING MENU

70 €

Egg with cress, local cheese and black truffle  
Frittatina al crescione con "formai da Col" e tartufo nero

Barley with nettle, grey cheese mousse,  
Jerusalem artichoke chips  
Orzotto all'ortica, spuma di formaggio grigio, chips di topinambur

Lamb skewer with mountain pine, turnip chips  
Spiedino di agnello al mugo, chips di rape

Raspberry crackers, raspberry, hay cream  
Crackers di lampone, lampone, panna al fiено

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available on the last page of this menu.  
Frozen products may be used when necessary.



# MENU

## STARTERS

€ 15

Potato mousse with bear garlic, chanterelles and wild flowers  
Spuma di patate all'aglio orsino, olio di sedano selvatico, finferli e fiori del Giau  
(1,4,9)

€ 22

Egg with cress, local cheese and black truffle  
Frittatina al crescione con "formai da Col" e tartufo nero  
(3,7)

€18

Venison tartare, sour red turnip, fir mayonnaise, mustard  
Tartare di cervo, rapa rossa acidula, maionese all'abete, senape  
(1,7,10,8)

€ 35

Toasted pan brioche, lobster, guacamole, raspberry mayonnaise  
Pan brioche tostato, astice, guacamole, maionese al lampone  
(1,2,3,7,8)



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available on the last page of this menu.  
Frozen products may be used when necessary.

# MENU

## FIRST COURSES € 18

### Amatriciana Dolomitica: Mancini pasta with local smoked ricotta and bacon

Amatriciana Dolomitica: Fusilli Mancini, ricotta affumicata di Colle Santa Lucia, pancetta nostrana  
(1,7)

### Fresh pasta filled with suckling pig, salted eggnog

Caramelle ripiene di maialino, zabaione salato  
(1, 3, 7)

### Tortelli filled with chamois meat in pine-flavoured butter and herbs pesto

Tortelli di camoscio mantecati al burro di mugo e passatina alle erbe  
(1, 3, 7, 8, 9)

### Barley with nettle, grey cheese mousse, Jerusalem artichoke chips

Orzotto all'ortica, spuma di formaggio grigio, chips di topinambur  
(1, 3, 7)

### Giau's herbs "ramen"

Brodo di erbe del Giau  
(1,3,7,9)



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available on the last page of this menu.  
Frozen products may be used when necessary.

# MENU

## MAIN COURSES

23€

**Beef cheek with red wine and mashed potatoes**  
Guanciale di manzo al vino rosso e purè di patate  
(7)

35€

**Beef tenderloin with pan-fried porcini mushrooms with chives**  
Filetto di manzetta con porcini padellati  
(1, 3, 7)

30€

**Lamb skewer with mountain pine, turnip chips**  
Spiedino di agnello al mugo, chips di rape  
(1, 3, 10)

25€

**Alpine char with herb bread, fondant potatoes with wild celery**  
Salmerino alpino con pane alle erbe, fondente di patate al sedano selvatico  
(1,4,7,9)

26€

**Lightly smoked duck breast, beer-braised red cabbage, fir extract**  
Petto d'anatra leggermente affumicato, cappuccio viola brasato alla birra, estratto di abete  
(7)

30€

**Salt cod trio:**  
**traditional Veneto, cooked in oil, chilled purée**  
Il baccalà in 3 modi: alla Veneta, in olio cottura, gelato di baccalà  
(4,5,7)

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available on the last page of this menu.  
Frozen products may be used when necessary.



# MENU

## DESSERTS

€ 15

**Yuzu cream with olive oil, chocolate crumble, peach**

Crema di Yuzu all'olio d'oliva, crumble di cioccolato, pesca

**Raspberry crackers, raspberry, hay cream**

Crackers di lamponi, lampone, panna al fieno

**White chocolate and pistachio cremino, apricots and citrus sorbet**

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

**Apple Strudel with cream**

Strudel di mele e crema

€ 12,00

**Sorbets trio**

Tris di sorbetti

€ 10,00

**Vanilla ice cream with hot raspberries**

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have. The allergen table is available on the last page of this menu. Frozen products may be used when necessary.



# 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*