

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 (Aglio 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.





# $\frac{\text{Menu degustazione del territorio}}{\in 80,00}$

Ovetto morbido, crema di patate, finferli e tartufo nero

Tortelli di agnello al pesto di montagna e spuma di stracciatella

Cervo al fieno del Giau e topinambur

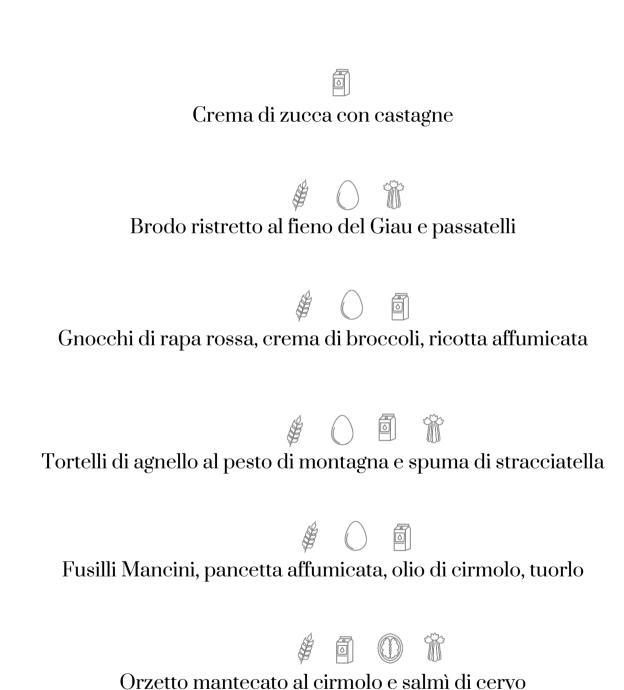
Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato

#### Per iniziare



Testina tiepida di vitello all'aceto e cren  $\in 23,00$ 

## Primi piatti € 20,00



## Secondi piatti



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



Bianco di rombo al limone e carciofo € 35,00



Cervo al fieno del Giau e topinambur  $\in 30,00$ 



Vitello alla senape, melassa di abete e biete € 30,00



Petto d'anatra, prugne e zenzero € 32,00

#### I dolci € 15,00

Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato

Terra: cremino di cioccolato bianco, crumble di cioccolato nero sorbetto al lampone

Crema di Yuzu all'olio di oliva crumble speziato e ananas

Strudel di mele e crema
€ 12,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi € 10,00

# 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*