



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 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 Secondi



Guanciaie 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 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 dolci € 15,00



Crema brulée meringata con lampone ghiacciato



Cremino di cioccolato bianco e pistacchio, sorbetto al mandarino



Curd allo yuzu, mela, meringa



Mini buchteln caldo, zabaione al rum, gelato alla cannella

Strudel di mele e crema



€ 12,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi



€ 12,00

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.

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