



Lo stretto legame e l'amore per il nostro ambiente naturale è l'ingrediente principale dei nostri piatti. Ogni giorno 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* (Aglío 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 ospiti l'essenza del Passo Giau anche attraverso l'olfatto e il gusto per un'esperienza unica e un piacevole ricordo.

Menu degustazione del territorio € 70,00

Frittatina al crescione con “formai da Col” e tartufo nero

-

Orzotto all'ortica, spuma di formaggio grigio, chips di topinambur

-

Spiedino di agnello al mugo, chips di rape

-

Crackers di lampone, lampone, panna al fieno

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta ed è consultabile nell'ultima pagina del menu. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

Per iniziare



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

€ 15,00



Frittatina al crescione con "formai da Col" e tartufo nero

€ 22,00



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

€ 23,00



Pan brioché tostato, astice, guacamole, mayonese al lampone

€ 35,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta ed è consultabile nell'ultima pagina del menu. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

L'orzetto..... la pasta.....€ 18,00



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



Caramelle ripiene di maialino, zabaione salato



Lasagnetta croccante ai funghi porcini



Orzotto all'ortica, spuma di formaggio grigio, chips di topinambur



Brodo di erbe del Giau

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta ed è consultabile nell'ultima pagina del menu. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

1 piatti di carneil pesce



Guancia di manzo al vino rosso e purè di patate

€ 23,00



Filetto di manzetta con porcini padellati

€ 35,00



Spiedino di agnello al mugo, chips di rape

€ 30,00



Salmerino alpino con pane alle erbe, fondente di patate al sedano selvatico

€ 25,00



*Petto d'anatra leggermente affumicato, cappuccio viola brasato alla birra,
estratto di abete*

€ 26,00



Il baccalà in 3 modi :

alla Veneta, in olio cottura, gelato di baccalà

€ 30,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta ed è consultabile nell'ultima pagina del menu. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

1 dolci € 15,00



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



Crakers di lampone, lampone, panna al fieno



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



Strudel di mele e crema

€ 12,00



Tris di sorbetti

€ 10,00



Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. La tabella degli allergeni è a disposizione su richiesta ed è consultabile nell'ultima pagina del menu. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

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