

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 fieno



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)

€23

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)

Crispy Lasagna with porcini mushrooms

Lasagna croccante ai funghi porcini
(1, 3, 7, 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