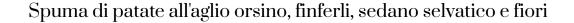


Lo stretto legame e l'amore per il nostro ambiente naturale è l'ingrediente principale dei nostri piatti. Al momento opportuno, raccogliamo personalmente le erbe selvatiche e i fiori alpini edibili che le praterie d'alta quota del Giau ci offrono. Li prepariamo, li custodiamo e li utilizziamo in cucina 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.

Menu degustazione del territorio € 80,00



Gnocchetti con Buon Enrico (spinacio selvatico di montagna), zabaione salato e chips di topinambur

Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina

Dolce Ferdy - panna cotta al fieno, cranberry, crumble speziato, lichene

Per iniziare



Spuma di patate all'aglio orsino, finferli, fieno e fiori € 15.00



Frittatina al crescione, formaggio di Colle Santa Lucia e tartufo nero $\in 20{,}00$



Pappa al pomodoro con pesto di erbe del Giau € 18,00



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

Primi piatti € 20,00



Amatriciana Dolomitica (fusilli Mancini) ricotta affumicata di Colle Santa Lucia, pancetta nostrana



Gnocchetti con Buon Enrico (spinacio selvatico di montagna), zabaione salato e chips di topinambur



Mezzi paccheri ai porcini



Brodo di sedano selvatico, frittatina e morchelle



Orzetto ai finferli mantecato al burro di abete e formaggio fresco

Secondi piatti



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





Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina € 38,00







Cervo cotto nel cirmolo con chutney di prugne € 34,00





Petto d'anatra leggermente affumicato al mugo del Giau, cappuccio viola al lampone, crema di carote € 32,00







Filetto di ombrina in crosta di erbe con scarola €28,00

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

<u>I dolci € l5,00</u>

Tortino caldo di albicocche e zenzero con gelato al frutto della passione
Porcino di cioccolato Valrhona con sorbetto al lampone
Tegole croccanti con fragole, ganache alla camomilla e cocco
Dolce Ferdy - panna cotta al fieno, cranberry, crumble speziato, lichene
Strudel di mele e crema € 12,00
G 12,00
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
€ 10,00
Tris di sorbetti della casa

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

€ 12,00

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*