



*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* (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 clienti l'essenza del Passo Giau anche attraverso l'olfatto e il gusto per un'esperienza unica e un piacevole ricordo.*

Menu degustazione € 75,00

*Cappuccino di patate e porcini e il suo cornetto*  
*Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d'uovo e pepi*  
*Pokè bowl di goulash di cervo*  
*Crema di yuzu all'olio d'oliva, ananas e meringa*

Per iniziare



*Oveto morbido, crema di patate, finferli e tartufo nero*  
€ 18,00



*Cappuccino di patate e porcini e il suo cornetto*  
€ 15,00



*Finocchio cotto all'arancio, con crema di fagioli e nocciole*  
€ 15,00



*Pan brioche con astice, cipolla caramellata, guacamole e mayo al lampone*  
€ 34,00

Gli gnocchi..... la pasta.....€ 18,00



*Doppio ristretto di manzo al fieno del Giàu e passatelli*



*Gnocchi di raparossa, spuma di broccoli e crumble di formaggio*



*Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d'uovo e pepi*



*Caramelle ripiene di maialino, zabaione salato, passata di erbette*



*Orzotto all'ortica e formaggio grigio*

La carne.....il pesce.....



*Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate*  
€ 22,00



*Pokè bowl di goulash di cervo*  
€ 25,00



*Seppioline Porto Santo Spirito, zucca e zenzero*  
€ 28,00



*Scamoncino di vitello alla senape, crema di pastinaca e cavolo nero*  
€ 28,00



*Lomo di baccalà all'amatriciana in olio cottura con polentina bianca*  
€ 25,00

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari e in caso richiedere la tabella degli allergeni. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. In conformità alle prescrizioni previste dalla legge alcuni dei nostri prodotti possono aver subito trattamento di congelamento tramite abbattitore di temperatura.

Coperto € 5,00

1 dolci € 15,00



*Cremino di cioccolato bianco, crumble di cioccolato nero, sorbetto al lampone*



*Mousse di ricotta, sfoglia croccante, gelato di pistacchio e arancio*



*Crema di yuzu all'olio d'oliva, ananas e meringa*



*Strudel di mele e crema*

€ 12,00



*Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*

€ 10,00



*Tris di sorbetti*

€ 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