



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 € 73,00

Cappuccino di patate e porcini e il suo cornetto
Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi
Pokè bowl 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 brioché con astice, cipolla caramellata, guacamole e mayo al lampone
€ 34,00

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

Gli gnocchi..... la pasta.....€ 18,00



Doppio ristretto di manzo al fieno del Giàu e passatelli



Gnocchi di rapa rossa, 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

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

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



Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate

€ 22,00



Pokè bowl 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

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

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

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. La tabella degli allergeni è 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