

MENU

MENU
DEGUSTAZIONE
DEL TERRITORIO
70 €

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.
È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

MENU

PER INIZIARE

(1, 4, 9)

Spuma di patate all'aglio orsino, olio di sedano selvatico, finferli e fiori del Giau
€ 15

(3, 7)

Frittatina al crescione
con “formai da Col” e tartufo nero
€ 22

(1, 7, 8, 10)

Tartare di cervo, rapa rossa acidula,
maionese all'abete, senape
€23

(1, 2, 3, 7, 8)

Pan brioche tostato, astice, guacamole,
maionese al lampone
€ 35



Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

È a disposizione la tabella degli allergeni.

All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

MENU

L'ORZOTTO... LA PASTA...

18 €

(1, 7)

Amatriciana Dolomitica:
Fusilli Mancini, ricotta affumicata di
Colle Santa Lucia, pancetta nostrana

(1, 3, 7)

Caramelle ripiene di maialino,
zabaione salato

(1, 3, 7, 9)

Lasagna croccante
ai funghi porcini

(1, 3, 7)

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

(1, 3, 7, 9)

Brodo di erbe del Giau

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci
eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.



MENU

SECONDI PIATTI

(7) Guanciaie di manzo al vino rosso
e purè di patate
€ 23

(1, 3, 7) Filetto di manzetta con porcini padellati
€ 35

(1, 3, 10) Spiedino di agnello al mugo,
chips di rape
€ 30

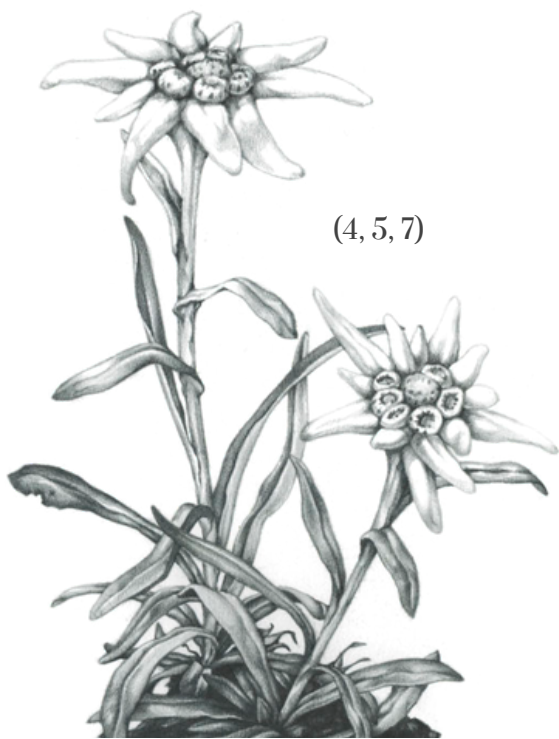
(1, 4, 7, 9) Salmerino alpino con pane alle erbe,
fondente di patate al sedano selvatico
€ 25

(7) Petto d'anatra leggermente affumicato,
cappuccio viola brasato alla birra,
estratto di abete
€ 26

(4, 5, 7) Baccalà in 3 modi:
alla veneta, in olio cottura,
gelato di baccalà
€ 30

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci
eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

È a disposizione la tabella degli allergeni.
All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.



MENU

I DOLCI

€ 15

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

Crackers di lamponi, lampone,
panna al fieno

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

Strudel di mele e crema
€ 12

Tris di sorbetti
€ 10

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
€ 10



Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre
allergie e/o intolleranze alimentari.
La tabella degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina.
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