

La nostra cucina è...

... utilizzare dov'è possibile, prodotti dei nostri contadini abbinandoli con estro e maestria a materie prime di nicchia provenienti dal mondo...
Let our menu guide your thought and your heart in Val di Fassa - Lassen Sie unsere Speisekarte ihren Gedanken und ihr Herz im Val di Fassa leiten

Nicola, Emanuela e Staff

ISPIRAZIONI

È un percorso degustazione dove lo chef si lascia ispirare in modo estroso abbinando prodotti del momento con chicche da tutto il mondo

- ▲ € 67- Percorso a quattro portate / *four courses* / vier Gänge
- € 88- Percorso a sei portate / *six courses* / sechs Gänge

▲ GAMBERI E CAPESANTE ✕

Tom Kha fredda / zucchine / gamberi & capesante/ mango fermentato
Tom Kha / courgettes / prawns & scallops / fermented mango
Tom Kha / Zucchini / Garnelen und Jakobsmuscheln / fermentierte Mango

▲ RISOTTO ✕

Risotto / Cacio & Pepe / peperone arrosto
Risotto / Cheese & Pepper / bbq peppers
Risotto / Cacio & Pepe / bbq Pfeffer

TORTELLI

Tortelli ripieni di coda di bue / zafferano/ cipolline / fegato di trota
Tortelli stuffed with oxtail / saffron / spring onions / trout liver
Tortelli gefüllt mit Ochschwanz / Safran / Frühlingzwiebeln / Forellen-Leber

STORIONE

Storione alla brace / funghi shitake / miso / levistico
Barbecued sturgeon / shitake mushrooms / miso / lovage
Stör vom Grill / Shitake Pilze / Miso / Liebstöckel

▲ MANGALICA ✕

Costoletta di maiale Mangalica / rucola / melanzana affumicata / pomodori datterino
Mangalica pork cutlet / rocket / smoked aubergine / datterino tomatoes
Mangalica-Schweinekotelett / Rucola / geräucherte Aubergine / Datterino-Tomaten

▲ CILIEGIE ✕

Ciliegie / cocco / arachidi / sambuco fermentato
Cherries / coconut / peanuts / fermented elderberry
Pfirsich / Kokosnuss cremig / Schokoladensorbet

TERRITORIO

È un percorso degustazione di piatti classici della nostra cucina e prodotti del territorio.

- ▲ € 67- Percorso a quattro portate / *four courses* / vier Gänge
- € 88- Percorso a sei portate / *six courses* / sechs Gänge

▲ PESCI DI FIUME ✕

Terrina di pesci di fiume / burrata / albicocche alla brace / pesto di salvia
River fish terrine / burrata / grilled apricots / sage pesto
Flussfischterrinen / Burrata / gegrillte Aprikosen / Salbeipesto

ERBETTE & LUMACHE ✕

Crema cotta d'erbe di campo / lumache / schiuma all'aglio / lampone / grano saraceno
Field herb cooked cream / snails / garlic foam / raspberry / buckwheat
Wildkräutercreme / Schnecken / Knoblauchschaum / Himbeere / Buchweizen

PATATE & FORMAGGIO ✕

Sformato di patate & Strack40 / cremoso d'uovo / fagiolini dell'orto
Potato & cheese pudding / creamy egg / green beans
Kartoffel-Käse-Auflauf / Eiercreme / grüne Bohnen

▲ FUSILLONI

Fusilloni "matt" / beurre blanc al fieno / pastrami di lingua di vitello / rapa rossa
Fusilloni "matt" / hay beurre blanc / veal tongue pastrami / red turnip
Fusilloni "matt" / Hay Beurre Blanc / Kalbszunge Pastrami / Rote Rübe

▲ CAPRIOLO ✕

Sella di capriolo / cardoncelli / bietoline / emulsione al bergamotto fermentato
Saddle of roe deer / cardoncelli - mushrooms / chard / fermented bergamot emulsion
Rehrücken / Cardoncelli - Pilze / Mangold / fermentierte Bergamottenemulsion

▲ PANE BLU & MARMELLATA

Formaggio blu di bufalo / mirtilli neri fermentati / pane nero / segale di Fiemme
Buffalo blue / fermented blueberries / black bread / Fiemme rye
Büffelblau / fermentierte Heidelbeere / Schwarzbrot / Heuroggen

 Piatto senza lattosio

✕ Piatto senza glutine

Il menù viene servito a tutti gli ospiti del tavolo

The menu will only be served if all the guests at the table order the same / Das Menü wird allen Tischgästen serviert

**Il menù è soggetto a variazioni secondo disponibilità di mercato
*Die Speisekarte ist abhängig von der Marktverfügbarkeit / The menu can change with market availability***

ANTIPASTI / Starters / Vorspeise

GAMBERI E CAPESANTE € 25-

Tom Kha fredda / zucchini / gamberi & capesante/ mango fermentato
Tom Kha / courgettes / prawns & scallops / fermented mango
Tom Kha / Zucchini / Garnelen und Jakobsmuscheln / fermentierte Mango

PESCI DI FIUME € 22-

Terrina di pesci di fiume / burrata / albicocche alla brace / pesto di salvia
River fish terrine / burrata / grilled apricots / sage pesto
Flussfischterrinen / Burrata / gegrillte Aprikosen / Salbeipesto

ERBETTE & LUMACHE € 22-

Crema cotta d'erbe di campo / lumache / schiuma all'aglio / lampone / grano saraceno
Field herb cooked cream / snails / garlic foam / raspberry / buckwheat
Wildkräutercreme / Schnecken / Knoblauchschaum / Himbeere / Buchweizen

PATATE & FORMAGGIO € 20-

Sformato di patate & Strack40 / cremoso d'uovo / fagiolini dell'orto
Potato & cheese pudding / creamy egg / green beans
Kartoffel-Käse-Auflauf / Eiercreme / grüne Bohnen

FOCACCIA € 20-

Focaccia rustica / salame Foradori / porcini / ricotta / spinaci selvatici
Flat bread / salami / mushrooms / ricotta / spinach
Fladenbrot / Foradori-Salami / Steinpilze / Ricotta / Spinat

PRIMI / First courses / Erste Gänge

TORTELLI € 22-

Tortelli ripieni di coda di bue / zafferano/ cipolline / fegato di trota
Tortelli stuffed with oxtail / saffron / spring onions / trout liver
Tortelli gefüllt mit Ochenschwanz / Safran / Frühlingzwiebeln / Forellen-Leber

RISOTTO € 20-

Risotto / Cacio & Pepe / peperone al bbq
Risotto / Cheese & Pepper / bell pepper with bbq
Risotto / Cacio & Pepe / Peperoni Bbq

FUSILLONI € 22-

Fusilloni "matt" / beurre blanc al fieno / pastrami di lingua di vitello / rapa rossa
Fusilloni "matt" / hay beurre blanc / veal tongue pastrami / red turnip
Fusilloni "matt" / Hay Beurre Blanc / Kalbszunge Pastrami / Rote Rübe

GNOCCHI € 20-

Gnocchi di polenta / ragù di cervo / finferli / Trentigrana
Polenta gnocchi / venison ragout / chanterelles / Trentigrana
Polenta-Gnocchi Hirschragout / Pfifferlinge / Trentigrana

 Piatto senza lattosio

 Piatto senza glutine

 Piatto disponibile in versione vegetariana / Also in vegetarian version /
Gericht in vegetarischer

SECONDI / Main courses / Zweite Gänge

UOVO € 18-

Uovo nostrano cotto a bassa temperatura / polenta / fonduta di malga / zucchini
Homemade egg cooked at low temperature / polenta / alpine cheese fondue / courgettes
Weiches heimisches Ei / Polenta / Almfondue / Zucchini

STORIONE € 32-

Storione alla brace / funghi shitake / miso / levistico
Barbecued sturgeon / shitake mushrooms / miso / lovage
Stör vom Grill / Shitake Pilze / Miso / Liebstöckel

CAPRIOLO € 30-

Sella di capriolo / cardoncelli / bietoline / emulsione al bergamotto fermentato
Saddle of roe deer / cardoncelli - mushrooms / chard / fermented bergamot emulsion
Rehrücken / Cardoncelli - Pilze / Mangold / fermentierte Bergamottenemulsion

MANGALICA € 32-

Costoletta di maiale Mangalica / rucola / melanzana affumicata / pomodori datterino
Mangalica pork cutlet / rocket / smoked aubergine / datterino tomatoes
Mangalica-Schweinekotelett / Rucola / geräucherte Aubergine / Datterino-Tomaten

MANZO € 30-

Tagliata di scottona QT / patate arrosto / insalatina dell'orto/ salsa bbq fatta in casa
Local Beef steak / roast potatoes / salad / Bbq Sauce
Lokales Rind Fleisch/ gebratene Kartoffeln / Salat / Bbq sauce

DOLCI / Desserts / Süßspeise

PANE BLU & MARMELLATA € 12-

Formaggio blu di bufalo / mirtilli neri fermentati / pane nero / segale di Fiemme
Buffalo blue / fermented blueberries / black bread / Fiemme rye
Büffelblau / fermentierte Heidelbeere / Schwarzbrot / Heuroggen

CILIEGIE € 12

Ciliegie / cocco / arachidi / sambuco fermentato
Cherries / coconut / peanuts / fermented elderberry
Kirschen / Kokos / Erdnüsse / fermentierter Holunder

CIOCCOLATO € 12-

Cremoso di cioccolato / carote candite / frutti esotici / panna affumicata
Creamy chocolate / candied carrots / exotic fruits / smoked cream
Cremige Schokolade / kandierte Karotten / exotische Früchte / geräucherte Sahne

GELATO € 12-

Gelato alla vaniglia del Madagascar / noci del Bleggio bassinate / pesche / caramello salato
Madagascar vanilla ice cream / walnuts / peaches / salted caramel
Madagaskar-Vanilleeis / Bleggio-Walnüsse / Pfirsiche / gesalzene Karamell

IL FORMAGGIO € 17-

Selezione di formaggi / miele di montagna / la nostra confettura / pandolce
Our selection local cheese / honey from Val di Fassa / home made jam / sweet bread
Käseauswahl / Berghonig / unsere Marmelade / Pandolce

COPERTO / COVER CHARGE / GEDECKT € 4-

Per garantire la qualità e le loro proprietà nutrizionali, i piatti vengono preparati con prodotti freschi e successivamente lavorati assumendo un trattamento termico di refrigerazione nel minor tempo possibile

Some fresh products are cooled in a short time to maintain their quality and their nutritional properties - Einige frische Produkte werden in eine kurze Zeit abgekühlt um die Qualität und die Ernährungsphysiologische Eigenschaften zu behalten.

Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a disposizione il menù degli allergeni / On request the allergens menù / Auf Anfrage das Allergenmenü. - Per i piccoli Ospiti abbiamo il menù dedicato / We also have a children's menu / Wir haben auch ein Kindermenü