

# MENU

## TASTING MENU

68€

Potato mousse with bear garlic, chanterelles, wild celery and flowers  
Spuma di patate all'aglio orsino, finferli, sedano selvatico e fiori

Potato dumplings, nettle, gray cheese and Jerusalem artichoke chips  
Gnocchetti di patate, ortica, formaggio grigio e chips di topinambur

Beef tenderloin with pan-fried porcini mushrooms with chives  
Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina

Peach with cinnamon and ginger, eggnog and meringue  
Pesca alla cannella e zenzero, zabaione e meringa



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.  
The allergen table is available upon request.  
Frozen products may be used when necessary.



# MENU

## STARTERS

Potato mousse with bear garlic, chanterelles, wild celery and flowers  
Spuma di patate all'aglio orsino, olio di sedano selvatico, finferli e fiori  
€ 13,00

Small cracker of goat cheese, red turnip and venison bresaola  
Piccolo cracker di caprino, rapa rossa e bresaola di cervo  
€ 20,00

Seared octopus  
Piovra scottata  
€ 20,00

Aubergine with paprika and Pecorino cheese  
Melanzana alla paprika dolce e pecorino  
€ 18,00

Soft egg on creamed potatoes and chanterelles  
Ovetto morbido su crema di patate e finferli  
€ 18,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.  
The allergen table is available upon request.  
Frozen products may be used when necessary.



# MENU

## FIRST COURSES 18 €

Amatriciana Dolomitica:  
Mancini pasta with local smoked ricotta and bacon  
Amatriciana Dolomitica:  
Fusilli Mancini, ricotta affumicata di Colle Santa Lucia e pancetta nostrana

Potato dumplings, nettle, gray cheese and Jerusalem artichoke chips  
Gnocchetti di patate, erbe, formaggio grigio e chips di topinambur

Verrigni pasta with mountain pesto and veal ragout  
Mezzi paccheri Verrigni al pesto di montagna e ragoutino di vitello

Tortelli filled with chamois meat in pine-flavoured butter  
Tortelli di camoscio mantecati  
al burro di abete

Barley with chanterelles and cream cheese  
Orzetto ai finferli con formaggio fresco

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.  
The allergen table is available upon request.  
Frozen products may be used when necessary.



# MENU

## MAIN COURSES

Beef cheek with red wine and mashed potatoes  
Guanciale di manzo al vino rosso  
e purè di patate  
€ 23,00

Beef tenderloin with pan-fried porcini mushrooms with chives  
Filetto di manzetta con porcini padellati  
€ 32,00

Skewer of local venison with mountain pine,  
turnip chips and herb mayonnaise  
Spiedino di cervo al mugo, chips di rape e maionese alle erbe  
30,00

Seared veal tongue, purple cabbage salad  
with raspberry vinegar, potato mousse  
Lingua di vitello scottata, insalatina di cappuccio viola all'aceto  
di lampone, spuma di patate  
28,00

Porto Santo Spirito cuttlefish,  
fresh tomato sauce, polenta  
Seppiolina di Porto Santo Spirito,  
passatina di pomodoro fresco, polenta  
28,00

Herb-breaded lamb rump, parsnip cream and chard  
Scamoncino d'agnello impanato alle erbe crema di pastinaca e biette  
€ 28,00

Beef diaphragm with mustard, braised cabbage,  
salad emulsion from our vegetable garden  
Diaframma di manzo senapato, cappuccio brasato,  
emulsione di insalatina del nostro orto  
€ 25,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any  
food allergies and/or intolerances you may have.  
The allergen table is available upon request.  
Frozen products may be used when necessary.



# MENU

## DESSERTS 15€

Chocolate-"mushroom" Valrhona, raspberry sorbet  
and dark chocolate crumble  
Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato

Peach with cinnamon and ginger, eggnog and meringue  
Pesca alla cannella e zenzero,  
zabaione, meringa

Lemon curd filled sphere, strawberry and pepper mousse, rhubarb  
Sfera ripiena al lemon curd, mousse di fragole e pepi, rabarbaro

White chocolate and pistachio cremino, apricots and citrus sorbet  
Cremino di cioccolato bianco e pistacchio, albicocche e sorbetto agli agrumi

Apple Strudel with cream  
Strudel di mele e crema  
€ 12,00

Sorbets trio  
Tris di sorbetti  
€ 10,00

Vanilla ice cream with hot raspberries  
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi  
€ 10,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any  
food allergies and/or intolerances you may have.  
The allergen table is available upon request.  
Frozen products may be used when necessary.

