

# MENU

MENU  
DEGUSTAZIONE  
DEL TERRITORIO

68€

Spuma di patate all'aglio  
orsino, finferli, sedano  
selvatico e fiori

Gnocchetti di patate, ortica,  
formaggio grigio e chips di  
topinambur

Filetto di manzetta con  
porcini padellati all'erba  
cipollina

Pesca alla cannella e zenzero,  
zabaione e meringa



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

Spuma di patate all'aglio orsino, olio di  
sedano selvatico, finferli e fiori  
€ 13,00

Piccolo cracker di caprino, rapa rossa e  
bresaola di cervo  
€ 20,00

Piovra scottata  
€20,00

Melanzana alla paprika dolce e pecorino  
€18,00

Ovetto morbido su crema di patate e  
finferli  
€18,00



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€

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

Gnocchetti di patate, erbe, formaggio  
grigio e chips di topinambur

Mezzi paccheri Verrigni al pesto di  
montagna e ragoutino di vitello

Tortelli di camoscio mantecati  
al burro di abete

Orzetto ai finferli con formaggio fresco

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

Guancialetto di manzo al vino rosso  
e purè di patate  
€ 23,00

Filetto di manzetta con porcini padellati  
€ 32,00

Spiedino di cervo al mugo, chips di rape  
e maionese alle erbe  
€ 30,00

Lingua di vitello scottata, insalatina di  
cappuccio viola all'aceto  
di lampone, spuma di patate  
€ 28,00

Seppiolina di Porto Santo Spirito,  
passatina di pomodoro fresco, polenta  
€ 28,00

Scamoncino d'agnello impanato alle  
erbe crema di pastinaca e biette  
€ 28,00

Diaframma di manzo senapato,  
cappuccio brasato, emulsione di  
insalatina del nostro orto  
€ 25,00

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€

Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato

Pesca alla cannella e zenzero, zabaione, meringa

Sfera ripiena al lemon curd, mousse di fragole e pepi, rabarbaro

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

Strudel di mele e crema  
€ 12,00

Tris di sorbetti  
€ 10,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi  
€ 10,00

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.

