



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* (Aglio 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 del territorio € 80,00



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



Orzotto mantecato al burro di abete e salmì di cervo



Filetto di manzetta con porcini padellati



Tortina di sedano selvatico,  
rapa rossa e gelato allo yogurt

Coperto 5€ - 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.

## Per iniziare



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

€ 15,00



Frittatina al crescione di montagna con pan brioche e formai da Col

€ 20,00



Tartare di cervo, rapa rossa acidula, mayonese all'abete, senape,  
sorbetto alla cipolla

€ 23,00



Tre modi di baccalà:  
polpetta, mantecato, trippa

€ 24,00

Coperto 5€ - 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.

Lorzetto..... la pasta.....€ 20,00



Amatriciana Dolomitica (fusilli Mancini)  
ricotta affumicata di Colle S.Lucia, pancetta nostrana



Caramelle ripiene di maialino, zabaione salato



Lasagnetta croccante ai funghi porcini



Gnocchetti di ortica con fondente di formaggio grigio



Orzotto mantecato al burro di abete e salmì di cervo



Brodo alle erbe del Giau

Coperto 5€ - 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.

## I piatti di carne .....il pesce



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



Filetto di manzetta con porcini padellati  
€ 35,00



Scamoncino d' agnello, crema di morchelle e sedano rapa  
€ 28,00



Merluzzo dissalato cotto al carbone,  
fondente di sedano selvatico, farinello  
€ 30,00



Cervo nostrano affumicato al cirmolo, patatine e insalatina  
€ 28,00

Coperto 5€ - 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.

## I dolci € 15,00



Ciocco fungo Valrhona con sorbetto al lampone



Cremino di cioccolato bianco pistacchio, pesche e sorbetto agli agrumi



Tortina di sedano selvatico, raparossa e gelato allo yogurt



Strudel di mele e crema

€ 12,00



Tris di sorbetti

€ 10,00



Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00

Coperto 5€ - 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*