



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 Victoralis* (Aglione 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, finferli, sedano selvatico e fiori

Gnocchetti con Buon Enrico (spinacio selvatico di montagna),
zabaione salato e chips di topinambur

Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina

Dolce Ferdy - panna cotta al fieno, cranberry, crumble speziato, lichene

Per iniziare



Spuma di patate all'aglio orsino, finferli, fieno e fiori
€ 15,00



Frittatina al crescione, formaggio di Colle Santa Lucia e tartufo nero
€ 20,00



Pappa al pomodoro con pesto di erbe del Giau
€ 18,00



Tartare di cervo nostrano, maionese al lampone,
senape e rape rosse acidulate
€ 25,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La tabella degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu.

Primi piatti € 20,00



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



Gnocchetti con Buon Enrico (spinacio selvatico di montagna),
zabaione salato e chips di topinambur



Mezzi paccheri ai porcini



Brodo di sedano selvatico, frittatina e morchelle



Orzetto ai finferli mantecato al burro di abete e formaggio fresco

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La tabella degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu.

Secondi piatti



Guanciaie di manzo al vino rosso e purè di patate
€ 24,00



Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina
€ 38,00



Cervo cotto nel cirmolo con chutney di prugne
€ 34,00



Petto d'anatra leggermente affumicato al mugo del Giau, cappuccio viola
al lampone, crema di carote
€ 32,00



Filetto di ombrina in crosta di erbe con scarola
€28,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La tabella degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu.

I dolci € 15,00



Tortino caldo di albicocche e zenzero con gelato al frutto della passione



Porcino di cioccolato Valrhona con sorbetto al lampone



Tegole croccanti con fragole, ganache alla camomilla e cocco



Dolce Ferdy - panna cotta al fieno, cranberry, crumble speziato, lichene



Strudel di mele e crema

€ 12,00



Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00



Tris di sorbetti della casa

€ 12,00

Coperto 5€ - Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari. All'occorrenza si adoperano alimenti congelati. La tabella degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu.

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