



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 € 73,00

Cappuccino di patate e porcini e il suo cornetto  
Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi  
Pokè bowl di cervo  
Crema di yuzu all'olio d'oliva, ananas e meringa

### Per iniziare



Ovetto morbido, crema di patate, finferli e tartufo nero  
€ 18,00



Cappuccino di patate e porcini e il suo cornetto  
€ 15,00



Finocchio cotto all'arancio, con crema di fagioli e nocciole  
€ 15,00



Pan brioche con astice, cipolla caramellata, guacamole  
e mayo al lampone  
€ 34,00

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

Gli gnocchi..... la pasta.....€ 18,00



Doppio ristretto di manzo al fieno del Giau e passatelli



Gnocchi di rapa rossa, spuma di broccoli e crumble di formaggio



Fusilli Mancini, pancetta croccante, crema d' uovo e pepi



Caramelle ripiene di maialino, zabaione salato, passata di erbe



Orzotto all'ortica e formaggio grigio

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

## La carne.....il pesce.....



Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate  
€ 22,00



Pokè bowl di cervo  
€ 25,00



Seppioline Porto Santo Spirito, zucca e zenzero  
€ 28,00



Scamoncino di vitello alla senape, crema di pastinaca e cavolo nero  
€ 28,00



Lomo di baccalà all 'amatriciana in olio cottura con polentina bianca  
€ 25,00

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

## I dolci € 15,00



Cremino di cioccolato bianco, crumble di cioccolato nero,  
sorbetto al lampone



Mousse di ricotta, sfoglia croccante, gelato di pistacchio e arancio



Crema di yuzu all'olio d'oliva, ananas e meringa



Crema brulée meringata con lampone ghiacciato



Strudel di mele e crema

€ 12,00



Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 10,00



Tris di sorbetti

€ 10,00

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

# Allergeni / Allergens



A: Cereali contenenti glutine  
*Cereals containing gluten*



B: Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Crustaceans and products thereof*



C: Uova e prodotti a base di uova  
*Egg and products thereof*



D: Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products thereof*



E: Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanut and products thereof*



F: Soia e prodotti a base di soia  
*Soybeans and products thereof*



G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and products thereof (including lactose)*



H: Frutta a guscio  
*Nuts (+ almond, hazelnut, walnut, pistachio)*



L: Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products thereof*



M: Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products thereof*



N: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products thereof*



O: Anidride solforosa e solfiti  
*Sulphur dioxide and sulphites*



P: Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and products thereof*



R: Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and products thereof*