



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* (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

Ovetto morbido, crema di patate, finferli e tartufo nero

Tortelli di agnello al pesto di montagna e spuma di stracciatella

Cervo al fieno del Giau e topinambur

Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato

## Per iniziare



Porcino: mousse di funghi e patè  
€ 24,00



Ovetto morbido, crema di patate, finferli e tartufo nero  
€ 22,00



Insalatina di puntarelle, aglio fermentato, anacardi  
€ 20,00



Pan brioche tostato, astice e guacamole  
€ 35,00



Tartare di cervo nostrano, panna acida e sorbetto alla cipolla  
€ 25,00



Testina tiepida di vitello all'aceto e cren  
€ 23,00

## Primi piatti € 20,00



Crema di zucca con castagne



Brodo ristretto al fieno del Giau e passatelli



Gnocchi di rapa rossa, crema di broccoli, ricotta affumicata



Tortelli di agnello al pesto di montagna e spuma di stracciatella



Fusilli Mancini, pancetta affumicata, olio di cirmolo, tuorlo



Orzetto mantecato al cirmolo e salmì di cervo

## Secondi piatti



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



Bianco di rombo al limone e carciofo  
€ 35,00



Cervo al fieno del Giau e topinambur  
€ 30,00



Vitello alla senape, melassa di abete e biette  
€ 30,00



Petto d'anatra, prugne e zenzero  
€ 32,00

I dolci € 15,00



Crème brûlée meringata con lampone ghiacciato



Terra: cremino di cioccolato bianco, crumble di cioccolato nero  
sorbetto al lampone



Crema di Yuzu all'olio di oliva crumble speziato e ananas



Strudel di mele e crema  
€ 12,00



Gelato alla vaniglia con lamponi caldi  
€ 10,00

# 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*