



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* (Aaglio 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

€ 18,00

Pan brioche tostato, astice e guacamole

€ 35,00

Tartare di cervo nostrano, panna acida, senape e tartufo nero

€ 25,00

Primi piatti € 20,00

Crema di zucca con castagne

Brodo ristretto al fieno 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

Secondi piatti

Guancia di manzo al vino rosso e purè di patate

€ 23,00

Seppioline Porto Santo Spirito, spuma di polenta al nero, zucca

€ 28,00

Cervo al fieno del Giau e topinambur

€ 30,00

Vitello alla senape, melassa di abete e biette

€ 30,00

Petto di faraona con castagne e cavolo romanesco

€ 28,00

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

€ 8,00