

PER INIZIARE...

- SHIITAKE NOSTRANI IN CROSTA DI MAIS E
FONDUTA VAL FIEMME 14.00
Fried Shiitake mushroom in corn crust and cheese fondue
- BATTUTA DI CERVO, CIPOLLA ROSSA E LIQUIRIZIA 15.00
Venison tartar with red onions and liquorice
- TROTA AL VAPORE CON POLENTA MORBIDA E
FINOCCHIO 11.00
Steamed trout with soft polenta and fennel

PER RESTARE...

- PAPPARDELLE INTEGRALI AL RAGU'
AL COLTELLO DI CERVO NOSTRANO 15.00
Wholemeal pappardelle with venison ragout
- RISOTTO ALL'ABETE BIANCO E TOSELA
(MINIMO 2 PERSONE) 12.00
Risotto with white fir and tosela cheese (minimum 2 people)
- FUSILLI DI MATT
CON SARDE DEL GARDA E CAVOLO ROMANESCO 13.00
Fusilli pasta with Garda lake "Sarde" and broccoli

Coperto e pane € 2,50 - Pane supplemento € 1,50

È DISPONIBILE, A RICHIESTA DEL CLIENTE, IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI. (*)PER UNA MAGGIORE SICUREZZA ALIMENTARE E, IN ALCUNI CASI IN ASSENZA DEL PRODOTTO FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

PER CONTINUARE...

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL TEROLDEGO CON PURÈ

Teroldego braised beef cheeks with mash potatoes

20.00

FILETTO DI MAIALE LARDELLATO CON PATATE VIOLA E AGLIO NERO

Larded pork fillet with purple potatoes and black garlic

18.00

CERVO IN DUE VERSIONI: MEDAGLIONI E BRASATO CON POLENTA MORA E SALSA CUMBERLAND

Braised deer medallions with polenta and wildberries sauce

24.00

PER CONCLUDERE (CON DOLCEZZA)...

TORTA DI MELE GRAVENSTEIN CON IL SUO GELATO

Gravenstein apple pie with apple ice cream

6.50

MORBIDO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON GELATO AL MANDARINO

Cream of hazelnuts and chocolate with mandarin ice cream

8.00

GELATO AL MIELE E LICHENE CON BISCOTTO AL CAFFE' DI LUPINO

Honey and lichen ice cream with lupine coffee biscuit

7.50

Coperto e pane € 2,50 - Pane supplemento € 1,50