

RISTORANTE
COSTA
SALICI



SI RIPARTE

Questa emergenza ci ha portato a riflettere su cosa è davvero **importante**.

Per noi importante è garantire il **massimo della qualità sempre**;
poterci concentrare su meno piatti ci permette di garantire maggiore
qualità e poter variare la scelta più spesso.

"less is more"

Buon Appetito!



PER INIZIARE

BATTUTA DI CERVO, LIQUIRIZIA E CIPOLLA ROSSA 14.00
Venison tartar, licorice and red onion

PEPERONI PIQUILLO RIPIENI AL CAPRINO FRESCO E CREMA DI PISELLI E BASILICO 11.00
Piquillo peppers, filled with fresh goat cheese, beans and basil cream

TORTINO DI SFOGLIA, CAVOLO CAPPUCCIO, FINFERLE E FONDUTA AL VAL FIEMME 11.00
Soft dough pie filled with cabbage, finferle mushrooms and cheese fondue

PER RESTARE

RISOTTO ALL'ABETE BIANCO E TOSÈLA (MINIMO 2 PORZIONI) 12.00 15.00
Risotto flavored of white pine and Tosela Cheese (minimum for 2 people)

GNOCCHI DI POLENTA BIANCA, FINFERLI E PORCINI DELLA VAL DI FIEMME E SPECK 12.00 16.00
White flour gnocchi, finferli and porcini mushrooms and crispy speck

LASAGNA AL RAGÙ DI CERVO PROFUMATO AL GINEPRO 12.00 16.00
Lasagna with venison ragout

PER CONTINUARE

CARRÈ DI CERVO AL GINEPRO E POLENTA MORA 25.00 32.00
Venison loin and polenta

TROTA AL FUMO, TACCOLE E POMODORINI 18.00 21.00
Smoked trout, green beans and tomatoes

COPPA DI MAIALE AL BBQ E PATATE AL FORNO 16.00 20.00
BBQ pork and roast potatoes

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

BIGNÈ ALLA CREMA DI RABARBARO 6.50
Homemade profiteroles filled with rhubarb cream

STRUDEL DI MELE GRAVENSTEIN 6.00
Apple strudel

CREMA COTTA AL PINO MUGO E CRUMBLE AI MIRTILLI 6.50
Pine crème brûlée and berries biscuits

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.