



***Se sei in cerca di angeli o in fuga dai demoni,
vai in montagna...***

***Chasing angels or fleeing demons,
go to the mountains...***

Jeffrey Rasley

Servizio €. 2,00



*L'intento della nostra cucina è quello di farti ritrovare al tavolo
ciò che puoi ammirare guardandoti attorno.
Cercheremo di rivisitare (ma allo stesso tempo rispettare)
quelli che sono i sapori con i quali siamo cresciuti.
Nei piatti che assaggerai speriamo tu possa sentire sempre
un pò di montagna, di bosco e di profumi che appartengono a queste valli.
Augurandoci di centrare l'obiettivo non ci resta che dirti...
BUON APPETITO!*



*The intent of our cuisine is to make you find at the table
what you can admire while looking around.
We will try to revisit (but at the same time respect) the flavors we grew up with.
In the dishes you will taste we hope you will always be able to smell
a bit of the mountains, the forest and the scents that belong to these valleys.
Hoping to reach our goal, all we have to do is tell you....
ENJOY YOUR MEAL!*





I Nostri Antipasti

*Lo Gnocco Fritto con Selezione di Formaggi
e Salumi delle Nostre Valli e “Mieletta” di Tarassaco*
*Fried Gnocco with a Selection of Cheeses
and Cured Meats from Our Valleys and Dandelion Honey*
€. 15,00

*1,3,7

*Lo Skiz in Carrozza,
Crema e Fiori di Zucchini e Chips di Speck*
*Fried Skiz Cheese Sandwich,
Cream and Zucchini Flowers and Speck Chips*
€. 14,00

*1,3,7

*La Tartare di Manzo Profumata alla Menta,
Perline di Melone, Gel al Basilico*
Mint-Flavored Beef Tartare, Melon Pearls, Basil Gelatin
€. 16,00



I Nostri Primi Piatti

*Il Raviolo Aperto con Crema di Burrata,
Mazzancolla dell'Adriatico,
Finferli Freschi e Burro agli Agrumi*
*Open Ravioli with Burrata Cream, Adriatic Prawns,
Fresh Chanterelles and Citrus Butter*
€. 17,00

*1,2,3,7

*La Tagliatella ai Porcini dei Nostri Boschi
e Menta Selvatica dei Nostri Prati*
*Tagliatella with Porcini Mushrooms from Our Woods
and Wild Mint from Our Meadows*
€. 17,00

*1,3,7

*Gli Gnocchetti alle Erbe, Speck,
Mela di Montagna e Spolverata di Cannella*
*Gnocchi with Herbs, Speck,
Mountain Apples, and a Dusting of Cinnamon*
€. 16,00

*1,3,7



I Nostri Primi Piatti

Il Tris di Canederli
con Ricotta Affumicata e Burro Frizzante
(Speck, Erbette e Formaggio)
Bread Dumpling Trio with Smoked Ricotta and Sparkling Butter
(Speck, Herbs and Cheese)
€. 14,00

Gli Spaghetti a Piacere
(Pomodoro/Ragù/Carbonara/Arrabbiata)
Spaghetti as You Like
(Tomato Sauce/Bolognese/Carbonara/Arrabbiata)
€. 12,00

La Nostra Zuppa del Giorno
Soup of the Day
€. 12,00



I Nostri Secondi Piatti

La Fonduta di Formaggio “Agordino” *7
con Spiedino Scomposto di Carne e Verdura di Stagione
“Agordino” Cheese Fondue
with a Deconstructed Meat and Seasonal Vegetable Skewer
€. 16,00

La Rosticciata del Boscaiolo *7
con Filetto di Maiale, Finferli e Patate Saltate
Our Lumberjack Gröstl with Pork Fillet,
Chanterelles and Sautéed Potatoes
€. 18,00

La Tagliata di Manzo alla Griglia, *1,7
Vellutata di Parmigiano e Salvia in Tempura
Grilled Beef Slices, Parmesan Cream and Tempura Sage
€. 23,00

Il Cervo in Salmi con Polentina *1
Salmi of Deer with Polenta
€. 22,00

La Grigliata Mista di Carne con Contorno
Mixed Grilled Meat with Side Dishes
€. 22,00



I Nostri Secondi Piatti

La Cotoletta alla Viennese e Composta al Mirtillo Rosso
Wiener Schnitzel with Cranberry Composte
€. 13,00

*1,3,7

L' Uovo al Tegamino con Speck, Patate Saltate
ed Erba Cipollina Selvatica
Fried Eggs with Speck, Potatoes and Chives
€. 14,00

*3,7

Il Piatto Col dei Baldi
(Polenta, Salsiccia, Funghi, Formaggio Fuso)
Col dei Baldi Dish
(Typical Sausage, Melted Cheese, Polenta and Mushrooms)
€. 22,00

*1,7

La Polenta con Formaggio alla Piastra
Polenta and Fried Cheese
€. 14,00

*7

La Polenta con Funghi
Polenta with Mushrooms
€. 17,00

*1,7

L' Insalatona alla Moda dello Chef
Chef-Style Salad
€. 15,00

*1,7



I Nostri Contorni

I Funghi Trifolati
Wild Mushrooms
€. 9,00

*1,7

La Polentina
Creamy Cornmeal
€. 4,00

Le Patatine Fritte
French Fries
€. 6,00

*1,3,7

L' Insalata Mista
Mix Salad
€. 7,00

Il Contorno del Giorno
Side Dish of the Day
€. 5,00

*!!!



I Nostri Dolci

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

*1,3,7,8

Apple Strudel with Vanilla Sauce

€. 7,00

*Il Parfait alla Fragola, Gel di Melone,
la loro Macedonia e Crumble al Limone*

*1,3,7

*Strawberry Parfait, Melon Gelatin
and their Fruit Salad and Lemon Crumble*

€. 9,00

*Il Biscuits al Cacao, Mousse al Basilico Fresco,
Salsa al Cioccolato Bianco e Mirtilli Rossi*

*1,2,3,7

*Cocoa Biscuit, Fresh Basil Mousse,
White Chocolate and Cranberry Sauce*

€. 8,00

*Lo Yogurt di Malga al Mirtillo
o al Miele*

*7

Mountain Yogurt with Blueberry or Honey

€. 6,00

*L'Amore Caldo
(Gelato alla Vaniglia con Lamponi Caldi)*

*3,7

*L'Amore Caldo
(Vanilla Ice Cream with Warm Raspberries)*

€. 7,00