

***Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene
se non ha mangiato bene...***

***One cannot think well, love well, sleep well
if one has not dined well...***

Virginia Woolf

Servizio €. 2,00

Gli Antipasti

*La Pietra di Affettati e Formaggi di Malga,
Porcino dei Nostri Boschi, Salsa al Lampone e Puccia*
*Selection of Local Cured Meats and Alpine Cheeses with Boletus,
Raspberry Sauce and Typical Bread*
€. 15,00

*1,7

*Il Carpaccio di Cervo Marinato,
Finferli sott'Olio e Perle di Pane alla Pera della Casa*
*Marinated Deer Carpaccio, Chanterelle Mushrooms in Oil
and Pear Bread Pearls of the House*
€. 16,00

*1,3,7

*Il Formaggio Camolino Fritto ai Fiori di Calendula
su Cappuccio Bianco Condito*
*Fried Camolino Cheese with Marigold Flowers
on White Cabbage*
€. 14,00

*3,7

Il Prosciutto di Parma e Melone
Parma Ham and Melon
€. 13,00

*La Nuvola d'Uovo su Spuma di Formaggio Fiorentina
e Fiori di Zucca Pastellati*
*Egg Cloud on Fiorentina Cheese Foam
and Battered Zucchini Flowers*
€. 16,00

*3,7

I Primi Piatti

*Le Tagliatelle al Porcino Lamellato
e Guanciaiale Croccante*

Tagliatelle with Porcini Mushrooms and Crispy Bacon

€. 16,00

*1,3,7

I Ravioli alla Soreghina

*con Ripieno di Crema ai Formaggi e Rapa Rossa
in Battuta di Cervo*

Ravioli Filled with Cheese and Red Turnip with Deer Tartare

€. 16,00

*1,3,7,
9

*Gli Gnocchi di Patate al Burro Chiarificato,
Nocciole Tostate e Ricotta Affumicata*

Potato Dumplings with Butter, Toasted Hazelnuts and Smoked Ricotta

€. 14,00

*1,3,7,
8,9

*I Canederli allo Speck su Fonduta ai Formaggi
e Mandorle Tostate (o in Brodo)*

Canederli with Speck, Cheese Sauce and Toasted Almonds

€. 14,00

*1,3,7,
8,9

Gli Spaghetti alla Carbonara

€. 14,00

*1,3,7

Le Tagliatelle con Ragù alla Bolognese

Tagliatelle with Meat Ragout

€. 14,00

*1,3,9

La Pasta al Pomodoro

Pasta with Tomato Sauce

€. 10,00

*1

La Zuppa del Giorno

Soup of the Day

€. 12,00

*!!!

I Secondi Piatti

*La Braciolina Scalzata di Cervo in Brasatura Bianca
Con Polenta ai Frutti di Bosco*

White Braised Venison Chop with Wild Berries Polenta

€. 22,00

*La Pancetta di Maialino C.B.T Saltata al Miele di Montagna
e Ribes con Verdurine Pastellate*

*Pork Belly Sautéed with Mountain Honey
and Currants with Battered Vegetables*

€. 20,00

Lo Spezzatino di Cervo con Polenta di Storo

Deer Stew with Polenta

€. 20,00

*9

Lo Stinchetto di Maiale Arrostito alla Birra e Patate Rosti

Beer Roasted Pork Shank and Rosti Potatoes

€. 18,00

*1,9

Il Piatto Civetta

(Polenta, Pastin, Formaggio alla Piastra e Funghi)

Civetta Dish (Polenta, Sausage, Grilled Cheese and Mushrooms)

€. 22,00

*7

La Tagliata di Scottona con Verdure Grigliate (350/400gr)

"Scottona" Sliced Heifer with Grilled Vegetables (350/400gr)

€. 28,00

La Nostra Grigliata Mista con Polenta

(Pastin, Tagliata di Scottona, Costicine e Sovracoscia di Pollo)

Our Mixed Grill with Polenta

(Pastin, Sliced Heifer, Ribs, and Chicken Thigh)

€. 24,00

I Secondi Piatti

Le Uova al Tegamino con Speck e Patate Saltate
Fried Eggs with Speck and Sauteed Potatoes
€. 14,00

*3

La Polenta e Pastin
Polenta and Typical Sausage
€. 14,00

La Polenta con Funghi
Polenta with Mushrooms
€. 16,00

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

*7

La Cotoletta con Patate Fritte
Wiener Schnitzel with French Fries
€. 16,00

*1,3

I Wurstel Arrostiti con Patate Fritte
Wurstel with French Fries
€. 14,00

*7

La Burrata con Crostino ai Porcini e Pomodori di Gino
Burrata with Porcini Crouton and Gino's Tomatoes
€. 14,00

*1,7

L'Insalatona del Giorno
Big Salad of The Day
€. 15,00

*!!!

I Nostri Contorni

I Contorni del Giorno

Side Dishes of The Day

€. 6,00

*!!!

I Funghi Misti

Mushrooms

€. 9,00

Le Patatine Fritte

French Frise

€. 6,00

L'Insalata Mista

Mix Salad

€. 7,00

Le Dolci Proposte

La Torta Sacher

Sacher Cake

€. 7,00

*1,3,7,
8

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

Apple Strudel with Vanilla Sauce

€. 7,00

*1,3,7,
8

Il Dolce del Giorno

Dessert of the Day

€. 6,50

*!!!

Il Nostro Tiramisù al Caffè

Coffee Tiramisù

€. 7,00

*1,3,7

Il Semifreddo ai Frutti di Bosco

con Cioccolato Bianco

Wild Berries Parfait with White Chocolate

€. 7,50

*1,3,7

La Sfoglia Ripiena alla Crema Chantilly

con Coulis ai Frutti di Bosco

Puff Pastry Filled with Chantilly Cream

with Berry Coulis

€. 8,00

*1,3,7

La Crème Brûlée

€. 7,00

*3,6,7,
8

Lo Yogurt Bianco con Mirtilli Rossi

Yogurt with Currant

€. 6,00

*7

*Gentile Ospite,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chiedi informazioni sul nostro menù.
Siamo preparati
per consigliarti nel migliore dei modi!*

*Dear Customer,
we will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy
and/or intolerance issue.
Our staff is trained to advise you!*