

## Menu:

### Antipasti:

-Lingua di vitello brasata, spuma di peperone verde grigliato e caviale di aringa  
13.50

-Tartare di cervo\* al coltello con crema di gorgonzola e mele renette caramellate  
14.50

-uovo biologico cotto a bassa temperatura, fonduta di Trentingrana, crumble di nocciole e tartufo nero  
14.50

-salmerino di Preore marinato, insalata agra di rape e radici, soffice di sedano rapae beure blanc  
14.00

### Primi piatti:

-Cappelletto di pasta fresca\* ripieno con stracotto di guancia di bue in umido glassato al mosto cotto e polvere d'alloro  
13.50

-Tagliatelle larghe impasto reale\* ai funghi porcini  
11.50

-Risotto carnaroli riserva S.Massimo , zucca, fonduta di puzzone di Moena, crema di spinacino e tartufo nero  
14.50

-Pachè Matt Felicetti mantecate con ristretto di anatra, pepe rosa broccolo di Torbole presidio Slow Food  
13.50

## Menu degustazione:

Quattro portate a fantasia dello chef per assaporare un piccolo percorso dentro la nostra cucina €50  
abbinamento vini €18

### **Secondi piatti:**

**-Trota\* lacustre glassata alla mandorla, gel di mandarino e spinacino  
24.00**

**-Lombata di cervo\* arrosto, purè di sedano rapa e rabarbaro candito  
25.00**

**-Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura e finita arrosto, composta di arance soffici e patate  
23.50**

**-Petto d'anatra cotto a bassa temperatura e finito arrosto, radicchio tardivo infornato e ribes nero  
24.00**

### **Dessert:**

**-Crema inglese che voleva essere tiramisù: cremoso al cioccolato fondente, crema pasticcera, pan di Spagna all'alchermes e gelato al caffè  
7.50**

**-Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar, frutti rossi, e sorbetto al cassis  
7.50**

**-Nocciole, nocciole, nocciole! Namelaka al gianduja, sfoglie croccanti e gelato  
7.50**

**-Strudel friabile di mele renette e salsa alla vaniglia  
7.00**

**\*i piatti contrassegnati con tale simbolo potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti per garantirne la freschezza e la qualità**

**-Alcuni dei nostri piatti contengono allergeni, chiedi al cameriere di sala il registro.**