

Menù a la Carte

on reservation

-25% per gli ospiti in mezza pensione ■ -25% discount for hotel guests



Antipasti - Starter

Degustazione di riserva di selvaggina e speck €20,00

Exclusive tasting of mixed game salami 🍷 🍷 🍷

Degustazione di formaggi Fassani e trentini con frutta, mostarda e noci €20,00

Tasting of typical Fassa Valley and Trentino cheese region with spicy jam and nuts 🍷 🍷

Ostriche Utah beach al pezzo € 7,00

(prezzo variabile +/- in base al peso, provenienza e disponibilità)

Utah beach Oyster (one piece) 🍷

Primi piatti - First course

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini e noci €16,00

Homemade noodles with porcini mushrooms and nuts 🍷 🍷 🍷 🍷

Schlutzkräpfen con burro e erba cipollina €16,00

Schlutzkräpfen (fresh typical ravioli) with butter and chives 🍷 🍷 🍷

Risotto Carnaroli mantecato al teroldego Braide (order min 2 pax) €16,00

Creamed carnaroli risotto with teroldego red wine sauce 🍷 🍷

Spaghetti o taglierini all'astice (order min 2 pax) €24,00

Spaghetti or fresh ribbon with Lobster 🍷 🍷 🍷

Ravioli farciti con polpa di branzino saltati con pomodorini e rucola (order min 2 pax) € 24,00

Fresh homemade ravioli with sea bass and seasoned with tomato and rocket sausage 🍷 🍷 🍷 🍷

Secondi Piatti - Second course

Filetto Magnum (300gr) €34,00

Fillet steak magnum

Costata di manzo (all'ettogrammo) € 7,00

Boned italian steak

Filet Tartare - Fassona piemontese con crostini (order min 2 pax) €26,00

Steak Tartare - Fassona piemontese with bread 🍷 🍷 🍷 🍷

Fondue Bourguignonne (order min 2 pax) €30,00

Fondue Bourguignonne

Fondue Valdostana (order min 2 pax) €30,00

Cheese fondue Valdostana 🍷 🍷

Branzino oppure Orata al sale €24,00

Baked Branzino (sea bass) 🍷

Gamberoni alla griglia €24,00

Grilled kings prawns 🍷

Principe dei crostacei spadellato (order min 2 pax) €60,00

(prezzo variabile +/- in base al peso, provenienza e disponibilità)

Crayfish or lobster 🍷

Dessert

Flambè alla frutta (order min 2 pax) €12,00




Flambè - Crepes Suzette (order min 2 pax) €12,00




tutti i prezzi sono a Pax - prices are per Person




Gourmet Service
Marendel de l
Ciaciador






Primi piatti - First Courses


Nr.		CHICCHE DI PATATE SALTATI CON FUNGHI SU SPECCHIO DI FONDUTA DI CHER DE FASHA		
1/2		Potato dumplings with mushrooms sauce and Cher de Fasha local cheese fondue Kartoffelknödel mit Pilzsauce und Cher de Fasha-Käsefondue aus der Region		

Nr.		RISOTTO AL RISTRETTO DI TEROLDEGO ROTALIANO		
1/2		Risotto with overcooked Teroldego Rotaliano sauce Risotto mit verkochter Teroldego Rotaliano-Sauce		







Nr.		FAGOTTINO DI CREPES RIPIENO DI VERZE E SPECK COTTO		
1/2		Crepes filled with cabbage and speck Crepes mit Kohl und Speck		

Nr.		PASTA E FAGIOLI TRADIZIONALE VENETA		
1/2		Traditional beans soup with noodles Nudel-Bohnen-Eintopf		



PETITE CARTE - sul retro/in the back
 -25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board








Per i piccoli ospiti oltre al menù offriamo ANCHE piatto unico (primo e secondo) | For our young guests we advise a single course (first and second course together)




					
Nr. <u> </u>	Nr. <u> </u>	Nr. <u> </u>	Nr. <u> </u>	Nr. <u> </u>	Nr. <u> </u>

Secondi piatti - Second Courses


Nr.		STINCO AL FORNO AGLI AROMI MONTANI CON PATATE	
1/2		Pork shank flavored with mountain herbs and baked potatoes Berg-gewürzt Schweinshaxe im Ofen gebacken, mit Bratkartoffeln	

Nr.		COSCETTA DI POLLO RIPIENA CON CARCIOFI E CURRY	
1/2		Chicken thigh pulp stuffed with artichokes and curry Hähnchenschenkelfleisch gefüllt mit Artischocken und Curry	

Nr.		TARTARE DI FILETTO DI MANZO (pietanza cruda) E CROSTONE DI PANE		
1/2		Steak Tartare (raw) and toasted bread Steak-Tartar und Sauerrahm getoastetes Brot		

Nr.		FILETTO DI PESCE PERSICO CON CONCASSEA DI POMODORO, OLIVE E CAPPERI		
1/2		Perch fillet with tomato concasse, olives and capers sauce Eglifilet mit Tomatenconcasse, Oliven und Kapern sauce		

PETITE CARTE - sul retro/in the back
 -25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Allergeni e derivati
 Ogni allergene presente fa riferimento anche ai suoi derivati

													
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Ricetta fresca in ogni ingrediente - *Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine
 **Ricetta occasionalmente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati. Tutti i nostri fornitori alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza.