

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 🍷 🍷 🍷 🍷
- Schlutzkrapfen con burro e erba cipollina** €16,00
Schlutzkrapfen (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

Gran Galà



Table Room Adults Kids Orario

Cena di Gala

Antipasto

Primi piatti

PRIMO DI GALA, BIS DI PRIMI FATTI IN CASA:

-RISOTTO Carnaroli mantecato con zucca violina e crumble di salsiccia;

-RAVIOLI CASERECCI con radicchio di Treviso, mascarpone e noci

Carnaroli risotto creamed with pumpkin and local fresh sausage crumble.

Homemade ravioli stuffed with radicchio

chicory from Treviso, Mascarpone-cheese and walnuts

Carnaroli-Risotto mit Kürbiscreme und frischem Wurststreusel aus der Region

Hausgemachte frische Ravioli mit roter Radicchio aus Treviso,

Mascarpone-Käse und Walnüssen gefüllt



Gewürtztraminer
superiore

Nr.

1/2

Nr.

1/2

MINESTRA DI CECI CON MALTAGLIATI CASERECCI

Chickpea soup with fresh pasta

Kichererbsensuppe mit frischer Pasta



Chianti



Nr.

1/2



PAGLIA E FIENO AL RAGU'

White and Green Tagliatelle with ragu'

Grüne Tagliatelle mit Fleischsauce



Barbera



Table Room Adults Kids Orario

Secondi piatti

SECONDO DI GALA, BIS DI CARNI PREGIATE:

FILETTO DI MANZO con funghi porcini

MEDAGLIONE DI VITELLO avvolto nello speck

con patate duchessa e verdure

Fillet of beef with boletus mushrooms

Bacon-wrapped veal medaillon

Rinderfilet mit Steinpilzen Kalbsmedaillons

Kalbsmedaillon mit Mantel vom Speck



Supertuscanus
Chianti riserva

Nr.

1/2

Nr.

1/2

UOVO A 65° CON SPINACI SALTATI SALSA ZAFFERANO

E CHIPS DI PANE CROCCANTE



65° baked eggs with spinach and saffran sauce

Niedrigertemperatur 65° gebackene Eier mit Spinat und Safransauce



Gewürtztraminer



Nr.

1/2



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Grilled chicken breast

Gegrillte Hühnerbrust

Barbera



PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



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.

Per i piccoli ospiti oltre al menù offriamo

For our young guests we advise a single course

Pasta al pomodoro

Pasta al ragù

Riso in bianco

Fettina ai ferri

Petto di pollo

Würstel

Kids

Nr.

Nr.

Nr.

Nr.

Nr.

Nr.