

# 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

## Mèr e Monc

### Mare e Monti



## Primi piatti - First Courses

TAGLIATELLE CASERECCHE DI PASTA ALL'UOVO  
CON VARIETÀ DI FUNGHI DI MONTAGNA  
E PORCINI

Home made tagliatelle with mushrooms  
Hausgemachte Eierbandnudel mit Bergpilzensauce

Brunello



Nr.

1/2

Nr.

1/2

DELIZIE DI SEMOLINO RIPIENE CON  
SCAMORZA AFFUMICATA E RADICCHIO  
Semolina dumplings filled with  
smoked scamorza cheese and radicchio chicory



Gewürtztraminer



Griß-nockerln mit geräuchertem Scamorza-Käse und roter Radicchio

"PACHE MATT" (PACCHERI) DEL PASTIFICIO  
FELICETTI ALLA PESCATORA

Paccheri (large macaroni) with sea food sauce  
Grosse Neapolitanischen Makkaroni mit Meeresfrüchten



Sauvignon



Nr.

1/2

ZUPPETTA DI LENTICCHIE CON VERDURE E SEMI  
DI GIRASOLE TOSTATI

Lentil soup with vegetables and  
roasted sunflower seeds



Marzemino



Nr.

1/2

Linsensuppe mit Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen

PETITE CARTE - sul retro/in the back

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



## Secondi piatti - Second Courses

BOCCONCINO DI CERVO MARINATO AL TEROLDEGO CON  
LA NOSTRA POLENTA MISTA A DOSAGGIO SEGRETO,  
FUNGHI E FORMAGGIO

Game stew with polenta, cheese and mushrooms  
Spilragout mit Polenta und Käse un Pilzen

Teroldego  
Riserva



Nr.

1/2

BOLLITO DI CARNI MISTE  
(MANZO, COTECHINO E LINGUA)  
E VERDURE CON SALSA VERDE E RAFANO  
Variety of boiled meats with vegetables and sauces  
Siedfleisch mit gemische Gemüse und Saucen



Barbera  
Pinot Nero



Nr.

1/2

FILETTO DI BRANZINO GRATINATO AL PANE  
PREZZEMOLATO CON BASTONCINI DI FINOCCHIO

CROCCANTE E ZESTE D'ARANCIA  
Gratin of sea bass fillet on parsley bread,  
with crunchy fennel sticks and orange zest

Gratiniertes Wolfsbarschfilet auf Petersilienbrot, mit knackigen  
Fenchelstangen und Orangenschale



Gewürtztraminer  
Sauvignon



Nr.

1/2

CORDON BLEU RIVISITATO CON SPECK E FORMAGGIO  
Cordon bleu filled with speck and cheese  
Cordon Bleu ausgestopft mit Speck und Käse



Birra rossa



Nr.

1/2

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  
ANCHE piatto unico (primo e secondo)

For our young guests we advise a single course  
(first and second course together)

## Kids

Pasta al pomodoro Pasta al ragù Riso in bianco

Fettina ai ferri Petto di pollo Würstel

Nr.

Nr.

Nr.

Nr.

Nr.

Nr.