

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






Amarcord






Primi piatti - First Courses

Nr.  STRANGOLAPRETI DI PANE,
RICOTTA E SPINACI AL BURRO DI MALGA
Bread and spinach dumplings with melted butter    *Bordolese superiore*
1/2 

Nr.  SPAGHETTONI "MATT FELICETTI"
ALLA CARBONARA
Spaghetti with eggs, bacon, pepper and parmesan     *Marzemino*
1/2 




Nr.  CANNELLONI CASERECCI
GRATINATI ALLE VERDURE LOCALI    *Sauvignon*
1/2 





Nr.  ZUPPA DEL CONTADINO CON LEGUMI E CEREALI
Country soup with legumes and cereals  *Sauvignon*
1/2 






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








Secondi piatti - Second Courses

Nr.  GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA
SFUMATA ALLA BIRRA ROSSA DI FIEMME
Braised beef cheek with local red beer  *Pinot nero*
1/2 

Nr.  COSTOLETTA ALLA MILANESE
CON VERZE STUFATE
Fried milanese cutlet chop with stewed cabbage   *Marzemino*
1/2 

Nr.  VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MANIERA
Breast of veal with old fashioned tuna sauce    *Gewürztraminer*
1/2 

Nr.  STRUDEL DI PASTA BRISE CON BROCCOLETTI E BRIE
SU CREMA DI CAROTE
Savory strudel pasta with broccoli and brie cheese    *Sauvignon*
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

Würstel

 Pasta al pomodoro
 Pasta al ragù
Riso in bianco

Fettina ai ferri
Petto di pollo

Nr. Nr. Nr.

Nr. Nr. Nr.