

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

Tobie da Mont



Primi piatti - First Courses

Nr.		SPÄTZLE AGLI SPINACI CON JULIENNE DI SPECK E RICOTTA AFFUMICATA	 	<i>Gewürztraminer</i>
1/2		Small spinach gnocchi with speck and ricotta cheese Spinatknödel mit Speck und geräuchert Ricotta		
Nr.		LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE Home-made Bolognese Lasagna	 	<i>Marzemino Chianti</i>
1/2		Hausgemachte Lasagna aus Bolognese Art		
Nr.		ZUPPA DI VERDURE CON FARRO PERLATO Vegetables soup with spelt		<i>Vino rosato</i>
1/2		Gemüsesuppe mit Zweikorn		
Nr.		SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti with garlic EVO olive and chili		<i>Chianti</i>
1/2		Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili schote		

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

Secondi piatti - Second Courses

Nr.		CARNE SALADA SCOTTATA, SALSICCIA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI IN UMIDO E CIPOLLA CROCCANTE		<i>Lagrein superiore o riserva</i>
1/2		Grilled Salted beef and sausage with beans and fried onion Typische gegrillte Poekelfleisch mit Bohnen und wurst		
Nr.		SPALLA DI VITELLO IN UMIDO, COTTA A BASSA TEMPERATURA 72° IN SALSA GREMOLADA	 	<i>Sangiovese Nebbiolo</i>
1/2		Stew of veal shoulder cooked at low temperature 72°, with "gremolada" garlic parsley and light lemon sauce Kalbsschulter Topf bei niedriger Temperatur 72 ° gekocht, mit "Gremolada" Knoblauch, Petersilie und leichter Zitronensauce		
Nr.		MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORINI PICCADILLY	 	<i>Gewürztraminer</i>
1/2		Buffalo mozzarella with "piccadilly" fresh tomato Büffelmozzarella mit Tomaten		
Nr.		FILETTO DI MAIALINO ALLA GRIGLIA CON PURÉ DI PATATE	 	<i>Lagrein superiore o riserva</i>
1/2		Grilled fillet of pork with mashed potato Gegrilltes Schweinfilet mit Kartoffelbrei		

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)

Kids

Pasta al pomodoro	Pasta al ragù	Riso in bianco	Fettina ai ferri	Petto di pollo	Würstel
Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.

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.