

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 tagliolini 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

Sapori di Malga



Primi piatti - First Courses

Nr. **Tipico Trentino Alto Adige** TRIS DI CANEDERLI, FORMAGGIO, SPECK E SPINACI AL BURRO DI MALGA
 Tasting of three Typical bread dumplings (local cheese, bacon and spinach flavour) with alpine butter
 Abschmack von drei Knödelnsorten (Käse, Spinat und Speck) mit Bergbutter sauce
 Cabernet Riserva

Nr. **Regional** SEDANINI ALL' AMATRICIANA CON SCAGLIE DI PERCORINO
 Pasta Amatriciana sauce (onion, bacon, tomato and pecorino cheese)
 Pasta nach Amatriciana Art (Zwiebel, Speck, Tomaten und Käse sauce)
 Pinot Bianco

Nr. **Accademia Historica Must Della Cucina** ZUPPA D'ORZO TRADIZIONALE
 Traditional barley soup
 Gerstersuppe mit leicht Rauchparfum
 Marzemino Lagrein

Nr. **Vegetarian** BAVETTE DEL PASTIFICIO "FELICETTI" AL PESTO ALLA GENOVESE
 Pasta with traditional basil and garlic pesto sauce
 Pasta mit Basilikum und knoblauchsauce
 Chianti

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

Secondi piatti - Second Courses

Nr. **Tipico Trentino Alto Adige** SPIEGELEIER: UOVA AL TEGAMINO, PATATE ARROSTO E SPECK CROCCANTE
 Fried Eggs, roasted potatoes and speck
 Spiegeleier mit Gerostete Kartoffeln und Speck
 Teroldego riserva

Nr. **Accademia Historica Must Della Cucina** WIENER SCHNITZEL DI VITELLO
 Wiener cutlet of Veal
 Wiener Kalbsschnitzel
 Pinot grigio

Nr. **Vegetarian** FORMAGGI DELLE DOLOMITI CON MOSTARDE E MIELE (CHER DE FASSA, TRENTINGRANA, DOLOMITI, AROMATIZZATO ALL' ERBA CIPOLLINA-PEPERONCINO-PEPE)
 Mixed local cheese with honey and mustard
 Verschiedene Käsesorten serviet mit Senf und Honig
 Moscato giallo Vinsanto

Nr. **EXPRESS GRILLED** ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SAUTE DI CAROTE E VARIAZIONI DI BROCCOLI
 Media cottura / Medium rare
 Ben cotta/Well done
 Grilled beef entrecote with sautéed carrots and variations of brokkoli
 Gegrilltes Rinderentrecôte mit sautierten Karotten und Brokkoli-Variationen
 Brunello nebbiolo

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.

Allergeni e derivati

Ogni allergene presente fa riferimento anche ai suoi derivati

Glutine	Sesamo	Noci	Crostacei	Uova	Soia	Molluschi	Lupini	Solfiti	Pesce	Mustarda	Latte	Sedano	Arachidi
---------	--------	------	-----------	------	------	-----------	--------	---------	-------	----------	-------	--------	----------

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.