

Per scomenzar via

Antipasto misto di affettati tipici con giardiniera della casa

euro 15.00



Speck nostrano con cetrioli sottaceto

euro 14.00



Selezione di formaggi con le nostre mostarde

euro 17.00



Tomino in crosta di pistacchi, radicchio e pomodoro dolce

euro 14.00



Tartare di carne salada, ricotta affumicata e fagioli fritti

euro 14.00



Manzo morbido, cipolla di Tropea, patate e rafano

euro 14.00



Testina di vitello frita con crudo di gamberi rossi e salsa verde

euro 16.00



Nos prumes

Zuppa del giorno

euro 9.00

Orzotto mantecato al crescione di fiume, limone, rapa rossa e carpione del Garda

euro 13.00



Canederli tipici con burro fuso, cavolo cappuccio e speck

euro 10.00



Gnocchi di polenta salsiccia e porcini

euro 13.00



Ciajuncie ripieni di pere selvatiche e fichi, papavero e cannella

euro 13.00



Spaghetti di patata con fonduta di malga tartufata

euro 14.00



Tagliolini caserecci con ragù di selvaggina o ai funghi

euro 14.00



Páche al matt Monograno Felicetti
alla salsiccia e porcini o con ragù di selvaggina o ai funghi

euro 12.00



Páche al matt Monograno Felicetti al ragù alla bolognese o al pomodoro

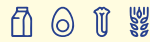
euro 9.00



Saores da mont

Uovo affogato su crema di patate, Puzzone di Moena e speck croccante

euro 13.00



Sovracoscia di pollo ai funghi

euro 16.00



Puntine di maiale alla senape e polenta

euro 17.00



Tagliata di manzo, broccoletti selvatici, olive e patate

euro 20.00



Scamone d'agnello, pera allo zafferano e aglio nero

euro 19.00



Cervo scottato su crema di piselli al sottobosco

euro 22.00



Polenta e fonduta di malga

euro 14.00



Polenta e funghi

euro 14.00



Polenta e salsiccia

euro 11.00



Polenta, salsiccia, funghi e fonduta di malga

euro 15.00



Da l'ort

Verdure cotte di stagione

euro 7.00

Funghi misti trifolati

euro 10.00



Patate rustiche

euro 4.00

Polenta

euro 4.00

Insalata mista

euro 6.00

Insalata Fuciade

Insalata mista, tonno, mozzarella, mais

euro 10.00



Insalata del Kaiser

Lonza di maiale affumicata, insalata mista, pere Kaiser, Trentingrana

euro 13.00



Bon pro

Testina di vitello fritta con crudo di gamberi rossi e salsa verde

* * *

Tagliolini all'aglio nero, burro e peperoncino

* * *

Orzotto mantecato al crescione di fiume, limone, rapa rossa e carpione del Garda

* * *

Uovo affogato su crema di patate, puzzone di Moena e speck croccante

* * *

Cervo scottato su crema di piselli al sottobosco

* * *

Ravioli di cacao alla ricotta, agrumi e purea di mela al rosmarino

Il costo del menù è di 65.00 euro
con abbinamento vini 85.00 euro
viene proposto per tutto il tavolo

En douc bocon

Magnum al lampone, copertura bianca, yogurt e croccante al basilico

euro 9.00



Vaniglia ghiacciata in cioccolato, crumble d'arachidi e colata di piccoli frutti

euro 9.00



Ravioli di cacao alla ricotta, agrumi e purea di mela al rosmarino

euro 9.00



Cremino al cioccolato, caffè, whisky e cardamomo

euro 9.00



Tiramisù

euro 4.50



Kaiserschmarren con composta di prugne

euro 6.00



Panna cotta o yogurt naturale con frutti di bosco

euro 6.00



Macedonia di frutti di bosco con panna montata

euro 6.50



Le nostre torte

Ricotta, Sacher, Foresta Nera, Frutti di bosco, Strudel di mele, Crostate

euro 4.50



Degustazione di formaggi con le nostre mostarde

euro 9.00

