



UN VIAGGIO NEI SAPORI DI MALGA PANNA

Smoked salad box\*



Salmerino, pepe rosa e radicchio di Treviso\*



Riso, arachidi, ostrica e limone\*



Maialino, scampi e rafano\*



Uova di quaglia, tartufo e nocciole\*



Zuppa di mela verde, camomilla e foie gras\*



Tortello di coda di bue, capesante e prezzemolo\*



Soffice di rapa rossa, dragoncello e brodo di cervo\*



Renna, sesamo e fragole\*



Latte e basilico\*



Tisana di fieno d'alpeggio, erbe aromatiche ed agrumi,  
petit four e friandise\*

€ 92.00

Il menù "sapori" viene servito esclusivamente a tutti gli ospiti dell'intero tavolo  
We serve our tasting menu to each person sitting at the same table

# Tradizione

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina\*



Insalata tiepida di maialino, senape, nocciole e chips di patate\*



Canederli al Puzzone di Moena con crema al burro bianco d'alpeggio\*



Reale di vitello arrosto, chips di funghi invernali e purè di mais\*



Dessert a scelta\*



Piccola pasticceria\*

€ 60.00

# Suggerzioni

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina\*



Code di gamberi arrosto, schiuma di burrata, musetto di vitello e salicornia\*



Riso all'erba orsina, sarde, maialino e zest di pompelmo rosa\*



Tortelli con formaggio di malga, tartufo Trentino e ristretto di vitello\*



Filetto di cervo arrosto, purè di pane, mele al pino cembro e riduzione di pinot nero\*



Dessert a scelta\*



Piccola pasticceria\*

€ 75.00

I menù Tradizione e Suggerzioni vengono serviti esclusivamente a tutti gli ospiti dell'intero tavolo

The tasting menus are served exclusively to all diners at the same table

# Piatti d'Apertura

## Starters

Code di gamberi arrosto, schiuma di burrata, musetto di vitello e salicornia\*  
Roast prawn tails, cheese foam, veal and glasswort \*

€ 25.00

Tartara di cervo, waffel alle spezie, emulsione di lamponi e formaggio caprino\*  
Venison tartare, spiced waffle, raspberries emulsion and fresh goat cheese\*

€ 25.00

Insalata tiepida di maialino, senape, nocciole e chips di patate \*  
Warm salad of piglet, mustard, hazelnut and potato chips\*

€ 22.00

Uovo fritto in crosta di polenta, spinaci, taleggio e tartufo Trentino\*  
Fried egg in a crust of corn with spinach, "taleggio" cheese and Trentino truffle\*

€ 20.00

Le nostre lumache alla "Bourguignonne"\*  
Our snails at "Bourguignonne" style\*

€ 20.00

# Primi Piatti

## First Courses

Crema di zucca, cappelletti di ricotta affumicata, code di gamberi e scorze di limone\*  
Pumpkin soup with “cappelletti” of smoked ricotta, prawn tails and lemon zest\*

€ 17.00

Canederli al Puzzone di Moena con crema al burro bianco d'alpeggio\*  
Bread dumplings with Puzzone di Moena cheese and local butter cream\*

€ 14.00

Tagliolini nobili con porcini\*  
Pasta “tagliolini” with porcini mushrooms\*

€ 15.00

Tortelli con formaggio di malga, tartufo Trentino e ristretto di vitello\*  
Ravioli with local cheese, Trentino truffle and veal sauce\*

€ 20.00

Pappardelle rustiche con ragù di cervo e pancetta affumicata\*  
Pasta “pappardelle” with deer sauce and smoked bacon\*

€ 14.00

\*Talvolta è necessario l'uso di prodotti surgelati

\* Sometimes is must be used frozen products

# Secondi Piatti

## Main Courses

Bocconcini di capriolo con polenta (piatto tradizionale)\*  
Stewed venison with polenta (typical dish)\*

€ 22.00

Filetto di ombrina, insalata di radicchio trevisano tardivo, grani di senape e  
cracker ai semi di cipolla\*  
Ombrina fillet, red chicory salad, mustard and onion seeds cracker\*

€ 30.00

Reale di vitello arrosto, chips di funghi invernali e purè di mais\*  
Roast veal, dried mushrooms and cream of corn\*

€ 30.00

Agnello da latte laccato, cime di rapa e gel di pompelmo rosa\*  
suckling lamb, turnip greens and pink grapefruit jelly\*

€ 30.00

Filetto di cervo, purè di pane, mele al pino cembro e riduzione di pinot nero\*  
Roast fillet of venison, mashed bread, apple in pine essence and pinot noir wine sauce\*

€ 30.00

I migliori formaggi dell'arco alpino, le nostre composte e crostini caldi\*  
Selection of best cheeses from the Alps area with fruit marmelade and warm bread\*

€ 20.00

Coperto e pane € 4.00  
Cover charge and bread

# Dolci

## Dessert

Insalata di mango, lamponi e frutto della passione con sorbetto ai fiori di sambuco\*

Fruit salad with mango, raspberry and passion fruit and elderflower sorbet \*

€ 10.00

Cremoso al caramello, soffice di pistacchio e wasabi e gelato alla banana\*

Caramel mousse sweet bread with pistachio and wasabi and banana ice-cream \*

€ 12.00

Il gioco del latte\*

The game of milk\*

€ 13.00

Mousse di cioccolato bianco, granita di basilico e composta di fragole e peperone\*

White chocolate mousse, strawberry and pepper jam and basil granita\*

€ 13.00

Il bosco di cioccolato\*

Wood of chocolate\*

€ 15.00

Crema bruciata alla vaniglia, con ragù di frutti di bosco e gelato alla panna\*

Vanilla creme brulée with red fruit sauce and ice cream\*

€ 13.00

Vini da dessert suggeriti

We suggest you these sweet wines by the glass

San Martim s.a. Grigoletti

€ 6.0

0

Noans '11 La Tunella

€ 6.5

0

Merlino '11-'97 Pojer & Sandri

€ 6.5

