




Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Zuppa di lenticchie, cipolla caramellata, semi tostati di zucca e girasole € 9.00  

Pancia e pancetta di maiale, salsa alle noci e mele Granny Smith € 10.00

Uovo CBT con purè, porcini e fonduta allo zola € 11.00 

Crema di patate e ricci di mare, salicornia, crostone di pane all'aglio € 10.00

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 10.00

Degustazione di formaggi 3pz € 7 

Insalata di stagione

Con radicchio, noci, melograno e tofu € 13.00  

Primi

Ravioli integrali con Casera, patate e coste saltati al burro aromatizzato € 10.00 

Troccoli con crema di cozze e pomodori bruciati € 11.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00 

La nostra pasta e patate € 9.00  

Risotto mantecato alla zucca Delica, noci e demi-glaces € 10.00

Secondi

Filetto di maiale alla Wellington con insalatina e maionese ai funghi € 16.00

Tagliata di manzo con purè di patate e salsa tartara € 16.00

Gamberoni in pasta fillo e salsa rosa al corallo € 16.00

Scaloppa di branzino in panure, crema di zucca e verdure di stagione € 16.00

Battuta di Fassona a coltello, maionese allo yogurt e cipolle rosse in agro € 15.00

Dolci

Cheesecake scomposta € 5.00 

Meringata alle castagne e salsa al vin brulé € 5.00 

Soufflé al cioccolato Callebaut € 5.00 

Sorbetti di stagione € 4.00 

Gelato alla crema di latte con a scelta € 5.00 

crema al cioccolato o salsa al mou e anacardi o composta di frutta di stagione

Menù degustazione

Pancia e pancetta di maiale, salsa alle noci e mele Granny Smith

Crema di patate e ricci di mare, salicornia, crostone di pane all'aglio

Troccoli con crema di cozze e pomodori bruciati

Battuta di Fassona a coltello, maionese allo yogurt e cipolle rosse in agro

Oppure

Scaloppa di branzino in panure, crema di zucca e verdure di stagione

Dolce a scelta dal menù

€ 34.00

Indicazioni sulle materie usate nel menù proposto.

Chiedere al personale se è possibile mangiare il piatto eliminando dalla preparazione dette sostanze.

Selezione di affettati con la nostra giardiniera (prodotto stagionato)

Zuppa di lenticchie, cipolla caramellata, semi tostati di zucca e girasole (prodotto fresco e secco) 9

Pancia e pancetta di maiale, salsa alle noci e mele Granny Smith (prodotto fresco da noi abbattuto) 7, 8, 12

Uovo CBT con purè, porcini e fonduta allo zola (prodotto fresco e/o gelo) 3, 7

Crema di patate e ricci di mare, salicornia, crostone di pane all'aglio (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 2

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 4, 10

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7

Insalata di stagione (prodotto fresco) 8, 10

Ravioli integrali con Casera, patate e coste saltati al burro aromatizzato (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7

Troccoli con crema di cozze e pomodori bruciati (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 14

Spaghetti cacio e pepe (prodotto stagionato) 1, 7,

La nostra pasta e patate (prodotto fresco da noi abbattuto) 1

Risotto mantecato alla zucca Delica, noci e demi-glaces (prodotto fresco da noi abbattuto) 6, 7, 8, 9, 12

Filetto di maiale alla Wellington con insalatina e maionese ai funghi (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7, 10

Tagliata di manzo con purè di patate e salsa tartara (prodotto fresco) 3, 7, 10

Gamberoni in pasta fillo e salsa rosa al corallo (prodotto gelo da noi lavorato) 1, 2, 3, 10

Scaloppa di branzino in panure, crema di zucca e verdure di stagione (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 4

Battuta di Fassona a coltello, maionese allo yogurt e cipolle rosse in agro (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 10, 12

Cheesecake scomposta (prodotto fresco) 1, 7

Meringata alle castagne e salsa al vin brulè (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7, 12

Soufflé al cioccolato Callebaut (prodotto fresco da noi lavorato) 3, 7

Sorbetti di stagione (nostra produzione e congelato)

Gelato alla crema di latte con a scelta (nostra produzione e congelato) 7

crema al cioccolato (nostra produzione e abbattuto)

salsa al mou e arachidi tostate (nostra produzione e abbattuto) 7, 8

composta di frutta di stagione (nostra produzione e abbattuto)

ALLERGENI COME INDICATO DAL DECRETO 1169 DEL 2011

1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

 piatti vegetariani;  piatti vegani

Per iniziare...

- Prosecco al calice € 3.50
- Metodo classico al calice € 5.00
- Aperol spritz (prosecco, aperol, seltz) € 7.00
- Americano (campari, vermouth, soda) € 8.00
- Caipirinha (cachaça, lime, zucchero di canna) € 8.00
- Daiquiri (rum, lime, sciroppo di zucchero) € 8.00
- Gin tonic (gin, tonica, spezie) € 8.00/10.00
- Gin fizz (gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda) € 8.00
- Hugo (prosecco, liquore al sambuco, seltz) € 8.00
- Manhattan (whisky, vermouth, angostura) € 8.00
- Margarita (tequila, triple-sec, succo di lime) € 8.00
- Martini cocktail (gin, vermouth dry) € 8.00
- Mojito (rum, soda, zucchero di canna, menta) € 8.00
- Moscow mule (vodka, ginger beer, succo di lime) € 8.00
- Negroni (gin, campari, vermouth) € 8.00
- Negroni sbagliato (campari, vermouth, prosecco) € 8.00
- Bottega culinaria (amaro, triple-sec, vermouth, seltz) € 8.00

Alcol free...

- Shirley Temple (ginger ale, sciroppo di granatina, soda) € 5.00
- Tropical (succo di ananas, latte di cocco) € 5.00