

MENU

A N T I P A S T I

Tartare di Grigioalpina, ovetto di quaglia, lamponi e panbrioches.

€16

Sformatino di Casolet del Turnaio di Pejo, insalatina di Finocchio ghiacciato alle arance e Zucca in agrodolce con le sue chips.

€16

 Slow Food[®]
Presidio

Insalata di cavolo cappuccio fermentato con il nostro cotechino, salsa verde e polvere di cipolla bruciata

€ 16

Testina tiepida di Vitello con verdure in agrodolce.

€ 16

La selezione dei nostri salumi

€ 15

Tavolozza di formaggi.

€ 15

 Slow Food[®]
Presidio

P R I M I

Gli gnocchi come faceva mia nonna
al pomodoro dell'orto di Terra Gaia
oppure al gorgonzola di
Brentonico.

€ 15

Riso Vialone Nano Grumolo delle
Abadesse mantecato con broccolo
di Torbole e salmerino affumicato.

€ 15

Zuppa del Bosco: Cervo, Castagne,
Finferle e Patate.

€10

S E C O N D I

Diaframma di Grigioalpina con
patatine di montagna e i vegetali
di stagione dell'orto di Terra Gaia.

€ 20

Il Baccalà 'dei frati' con polenta di
Grano Maranello.

€ 20

Rollè di coniglio alle erbette,
crema di topinamburg e carciofo
spinoso di Menfi

€22



D O L C I

Tortino al cuore morbido di
cioccolato con gelato alla mela.
€ 7

Sabbia di cioccolato con gelato
alla mela e croccante di sesamo.
€ 6

Tarte Tatin, gelato alla Vaniglia
del Madagascar e crema
pasticcera.
€ 7

Pannacotta al cirmolo, biscotto al
cioccolato e croccante di sesamo.
€7