

MENU

ANTIPASTI

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

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

€ 16

Testina tiepida di Vitello con verdurine in agrodolce.

€ 16

La selezione dei nostri salumi
€ 15

Tavolozza di formaggi.
€ 15



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