

Per iniziare ... i nostri antipasti

Trilogia di delizie calde (3 prodotti tipici in 3 paste fatte in casa): 15,00 €

Flan morbido di asparagi bianchi di Bassano e porro con vellutata al formaggio saporito, piccolo cestino di pasta brisèe con funghi di bosco gratinato all'Asiago dop, scrigno di pasta fillo con radicchio e mele

Gelosia in sfoglia: Sfoglia ripiena di Asiago dop e rucoletta accompagnata da carciofi e fonduta ai formaggi del nostro Altopiano 12,00 €

Porcino: Manzo profumato al porcino, olio profumato al tartufo, cestino croccante di Mezzano Pennar con insalata di porcini tiepidi 15,00 €

La Norvegia nel piatto: salmone affumicato Norvegese, spumone al frutto della passione, frutti rossi e panino fatto in casa al Muesli 15,00 €

Tagliere di cacciagione: Carpaccio di cervo fumè in misticanza, il petto d'oca leggermente affumicato, salame di cinghiale aromatizzato al pepe nero, mostarda d'arance amare e fichi brasati nell'amarone 15,00 €

Tutti i nostri prodotti sono realizzati in casa dai nostri chef usando preferibilmente prodotti della nostra terra o di produzione locali, con preferenze verso le agricolture biologiche. In base alle necessità potrebbero essere utilizzati prodotti congelati.

Per le allergie rivolgersi al personale che Vi fornirà il materiale adatto e saprà aiutarvi nel migliore dei modi.



I primi Piatti

Profumo di sottobosco: Tagliolini fatti in casa con i funghi di bosco, Vezzena a scaglie e petali di tartufo 12 €

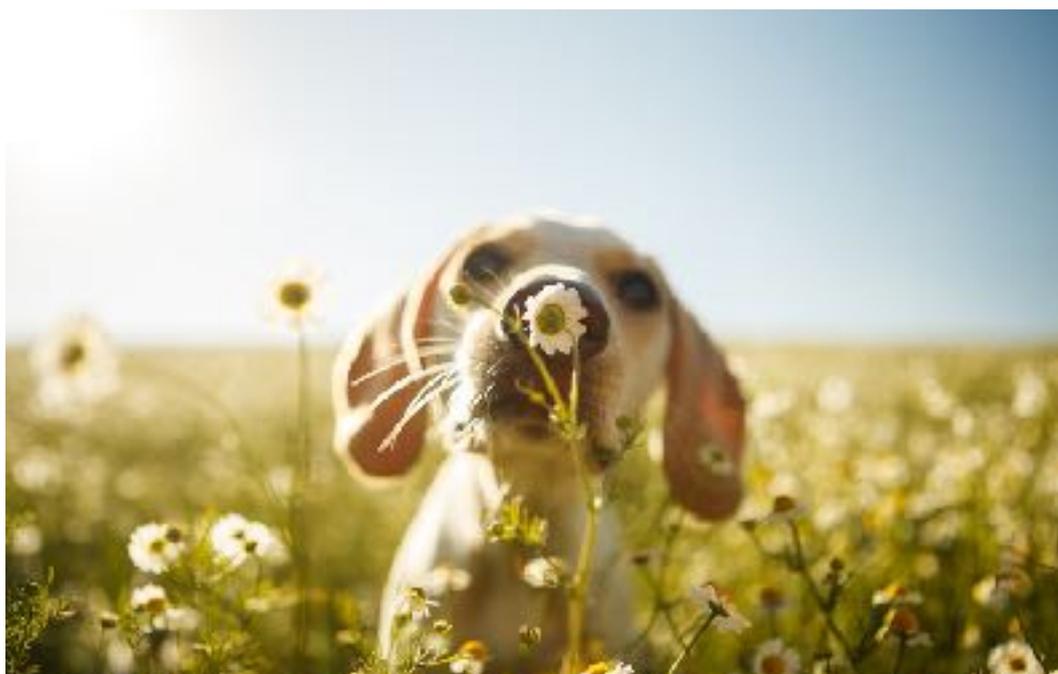
La specialità della casa: Pappardelle verdi al ragù bianco e prosecco di Valdobbiadene 11 €

Vecchio Stile: Tonnarelli (spaghettoni grossi di pasta fresca fatta in casa) con speck, funghi, pisellini e profumo di Marsala 10 €

La Ciotola: Zuppa di funghi raccolti da Sandro in pane caldo croccante 12 €

Onore al Formaggio Asiago: Canederli del Tirolo al formaggio Asiago Dop, fondue ai formaggi dell'Altopiano, paprika dolce 12 €

Zuppa della nonna: Zuppa di cavolo nero, fagioli e patate bio di Rotzo con crostino gratinato all'Asiago al forno 14 €



I secondi Piatti

Il Leggermente piccante: Goulasch alla Tirolese con polenta gialla e cestino di patate al forno 16 €

Particolare: Filetto di maialino cotto a bassa temperatura lardellato e scaloppato con fondue di pecorino, pere al vino e profumo di tartufo, patate e verdura del giorno 18 €

Carne Bianca: Petto di faraona cotta a bassa temperatura con salsa di ribes e prugne accompagnata di polentina gialla di Marano e verdura del giorno 20 €

Il Classico: Tagliatina di manzo (a km 0, allevata e macellata dal signor Moro di Fara) con rucola aromatizzata all'aceto balsamico, pomodorini e verdure grigliate 20 €

Tirolo nel Piatto: Filetto di manzo con crema alle prugne, frutti di bosco, speck di Tirolo e vino Cabernet Franck accompagnata da patata al ventaglio 25 €

Il Pesce: Branzino al cartoccio con profumo di limone e erbe fini, accompagnato da contorno del giorno (o altro Pesce del giorno) 20 €

Tutti i nostri prodotti sono realizzati in casa dai nostri chef usando preferibilmente prodotti della nostra terra o di produzione locali, con preferenze verso le agricolture biologiche.

In base alle necessità potrebbero essere utilizzati prodotti congelati.

Per le allergie rivolgersi al personale che Vi fornita il materiale adatto e saprà aiutarvi nel migliore dei modi.

