

antipasti

- strudel ai porcini di montagna ^{VG 1 10 14} € 11,00
porcini mushrooms strudel on cheese founde
- tagliere del boscaiolo ^{NG 1 3 5 7 14} € 13,00
selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine
selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces
- polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero ^{NG VG 10} € 12,00
polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini
homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms
- carpaccio di cervo delle dolomiti e asparagi marinati ^{NG 6 14} € 13,00
servito con insalatina di asparagi marinati, salsa al kren e mirtilli rossi
carpaccio of deer from the dolomites with marinated asparagus salad and horseradish sauce
- formaggio tomino di montagna fondente su letto di insalatina ^{NG VG 1 5 6 14} € 9,00
deepfried cheese cake on a bed of spring salad
- insalatone con feta e olive ^{NG VG 6 10} € 10,00
mix salad with feta cheese and olives

coperto e pane € 3,50 - *couvert* € 3,50

si prega di informare il personale in caso di allergia - *please inform the waiter in case of food allergy*

VG su richiesta piatto vegetariano - **VG** on request vegetarian dish

NG su richiesta no glutine - **NG** on request gluten free

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

primi piatti

			1/2
cazunzei alleghesi con ricotta affumicata ^{VG 1 6 10 14}	€ 9,00	€ 6,00	
<i>ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds</i>			
risotto di stagione (minimo 2 persone attesa minimo 15 minuti) ¹⁰	€ 13,00		
<i>homemade risotto with seasonal ingredients</i>			
tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati ^{NG VG 1 10 14}	€ 12,00		
<i>fresh organic spelt tagliatelle with sautéed porcini mushrooms</i>			
gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna ^{VG 1 10}	€ 10,00	€ 6,00	
<i>old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms</i>			
spaghettoni al ginepro con spezzato di capriolo ^{NG 1 6 14}	€ 11,00		
<i>fresh hollow spaghetti sautéed with juniper butter and a roedeer ragout</i>			



coperto e pane € 3,50 - *couvert* € 3,50

si prega di informare il personale in caso di allergia - *please inform the waiter in case of food allergy*

VG su richiesta piatto vegetariano - *VG on request vegetarian dish*

NG su richiesta no glutine - *NG on request gluten free*

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

piatti principali

1/2

- filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren** ^{NG 1 6 10 14} € 23,00 € 15,00
filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi e kren accompagnato da polenta nostrana
panfried deer filet sautéed with cranberry and horseradish sauce served with mountain polenta
- guancia cotta a bassa temperature al Gewurztraminer** ^{1 3 6} € 18,00
guancia di vitello cotta a basse temperature al Gewurztraminer accompagnato da funghi finferli
veal cheek braised in low temperaure with Gewurztraminer wine sauce and finferli mushrooms
- le chateau briand (minimo 2 persone attesa minimo 15 minuti)** ^{NG 10} a persona € 23,00
filetto manzo alla griglia accompagnato da salsa e verdure alla griglia, funghi e patatine fritte rustiche
grilled prime beef with sauce, vegetables, mushrooms and french fries
- hamburger di Angus con cipolle e speck croccante** ^{1 5 6 10 14} € 15,00
hamburger di Angus servito nel pane morbido con cipolle caramellate e speck croccante
Angus meat hamburger in a soft burger bun with caramelized onions and crunchy smoked ham
- il filibustiere** ^{NG 10 14} € 16,00
pastin, formaggio fuso, funghi e polenta
homemade sausage with melted cheese, polenta, and mushrooms
- cosciotto di cervo al ginepro** ^{1 3} € 16,00 € 10,00
cosciotto di cervo di alta montagna con polenta
traditional wild deer leg stew with mountain polenta
- porcini scottati con polenta di montagna** ^{NG VG 6 10} € 13,00 € 9,00
funghi porcini scottati con polenta e formaggio piave selezione oro
sauteéd porcini mushrooms with polenta and aged piave cheese
- mosaico di formaggi dell'agordino** ^{NG VG 6 10} € 8,00 € 5,00
selection of mountain cheeses served with spicy sauces on the side

coperto e pane € 3,50 - *couvert* € 3,50

si prega di informare il personale in caso di allergia - please inform the waiter in case of food allergy

VG su richiesta piatto vegetariano - **VG** on request vegetarian dish

NG su richiesta no glutine - **NG** on request gluten free

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

dessert

- la buona fortuna ^{VG 1 2 10 14} € 11,00
cialda croccante con gelato soffiato e frutta
homemade crunchy cone with ice-cream and fruits
- tortino al cioccolato ^{NG VG 10 14} € 11,00
fondant al cioccolato fondente accompagnato da gelato alla vaniglia
warm chocolate cake with vanilla ice cream
- crostatina alle mandorle del nostro pasticciere Fabio ^{VG 2 10 14} € 10,00
almond tart with vanilla ice cream
- strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia ^{VG 1 2 10 14} € 7,00
traditional homemade apple strudel with vanilla sauce
- torta al grano saraceno ^{NG VG 1 6 8 10 14} € 5,00
torta al grano saraceno fatta in casa con marmellata di ribes
homemade buckwheat cake with wildberry
- coppa di gelato con lamponi caldi ^{NG VG 1 10 14} € 5,00
ice cream with warm raspberry sauce

vini al bicchiere - wine by glass

vini bianchi - white wine

prosecco fermo biologico	antica quercia	€ 2,00
soave classico	cà rugate	€ 3,00
gewürztraminer	tramin	€ 3,00

vini rossi - red wine

valpolicella	zenato	€ 3,00
pinot nero	tramin	€ 3,00
lagrein stainraffler	hofstätter	€ 5,00
amarone corte giara	allegrini	€ 6,00

bollicine - sparkling wine

chardonnay sauvignon	tener	€ 2,00
prosecco brut biologico	antica quercia	€ 3,00