

le proposte

Il menù tradizionale

€ 37,00

selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine

* * *

cazunzei alleghesi con ricotta affumicata

* * *

cosciotto di cervo al ginepro

* * *

strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

menù ricercato

€ 52,00

scampi alla "Fantin"

* * *

tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati

* * *

tournedos di vitello rosolato con sale di Maldon spinacetti e porcini

* * *

fondant al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

menù delicato

€ 50,00

tataki di salmone marinato alla menta con pistacchi di Bronte

* * *

ravioli di kamut con astice e ricotta bio su bisque di crostacei

* * *

trancio di branzino al rosmarino con baby verdure

* * *

la Buona Fortuna: cialda croccante con gelato soffiato e frutta

menù vegetariano

€ 33,00

formaggio tomino di montagna fondente su letto di insalatina

* * *

gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna

* * *

polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero

* * *

torta al grano saraceno fatta in casa con marmellata di ribes

antipasti

	1/2
strudel ai porcini di montagna ^{VG} 1 10 14 <i>porcini mushrooms strudel on cheese founde</i>	€ 11,00 € 6,00
tagliere del boscaiolo ^{NG} 1 3 5 7 14 selezioni di affettati con salame di cervo, formaggi di montagna e salsine <i>selection of dried meat with deer sausage, mountain cheese and different sauces on the side</i>	€ 13,00 € 8,00
scampi alla "Fantin" con tempura di verdure ^{1 7 10} fritto leggero di scampi e e verdure <i>king prawns and spring vegetables lightly fried</i> attesa minima 15 minuti - minimum waiting time 15 minuts	€ 22,00
gnocco fritto con pata negra e crema al Nevegal ^{VG} 1 6 10 14 gnocco leggermente fritto con prosciutto pata negra e crema al formaggio nevegal <i>fried dumpling topped with pata negra ham and Nevegal cheese cream</i>	€ 12,00 € 7,00
polenta di grano nostrano con burrata al tartufo nero ^{NG VG} 10 polenta con burrata al tartufo nero, funghi porcini <i>homemade polenta with burrata mozzarella, black truffle and porcini mushrooms</i>	€ 12,00 € 7,00
carpaccio di cervo delle dolomiti e asparagi marinati ^{NG} 6 14 servito con insalatina di asparagi marinati, salsa al kren e mirtilli rossi <i>carpaccio of deer from the dolomites with marinated asparagus salad and horseradish sauce</i>	€ 13,00 € 8,00
formaggio tomino di montagna fondente su insalatina ^{NG VG} 1 5 6 14 <i>deepfried cheese cake on a bed of spring salad</i>	€ 9,00
tataki di salmone marinato alla menta con pistacchi di Bronte ^{2 10} <i>salmon tataki marinated with mint with Bronte pistache</i>	€ 13,00 € 8,00
insalatone con feta e olive ^{NG VG} 6 10 <i>mix salad with feta cheese and olives</i>	€ 10,00

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
ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta topped with poppy seeds
- ravioli di kamut con astice e ricotta bio ^{1 7 8 10 14} € 13,00
*ravioli di kamut fatti in casa con astice e ricotta bio su bisque di crostacei
kamut ravioli filled with lobster and organic ricotta cheese on a bisque sauce*
- tagliatelle di farro biologiche ai porcini scottati ^{NG VG 1 10 14} € 12,00
fresh organic spelt tagliatelle with sautéed porcini mushrooms
- gnocchi verdi alla vecchia maniera con finferli di montagna ^{VG 1 10} € 10,00 € 6,00
old style spinach dumplings with aged cheese and finferli mushrooms
- mezzelune di patate su crema di formaggio e tartufo ^{VG 1 6 10 14} € 11,00 € 7,00
potatoes dumplings filled with black truffle on a cheese sauce
- spaghettoni al ginepro con spezzato di capriolo ^{NG 1 6 14} € 11,00
fresh hollow spaghetti sautéed with juniper butter and a roedeer ragout
- crema di porcini con crostino di pane pucia ^{VG 1} € 8,00
porcini mushroom cream with all-wheat bread croton



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 km 0 con salsa ai mirtilli rossi e kren ^{NG 1 6 10 14} € 22,00 € 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
- tournedos di vitello con spinacetti e porcini ⁶ € 20,00
tournedos di vitello rosolato con sale Maldon accompagnato da spinacetti e funghi porcini
veal tournedos roasted with Maldon seasalt and herbs with sautéed spinach and porcini mushrooms
- guancia cotta a bassa temperatura 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
- costolette d'agnello marinate alla menta con verdure alla griglia ¹² € 17,00
mint marinated lamb ribs with grilled vegetables
- hamburger di Angus con cipolle e speck croccante ^{1 5 6 10 14} € 15,00
hamburger di Angus servito nel pane morbido con cipolle caramellizzate e speck croccante
Angus meat hamburger in a soft burger bun with caramelized onions and crunchy smoked ham
- salmone al sale nero delle Hawaii con verdure julienne ^{NG 7} € 16,00
fresh salmon with black Hawaii salt crust and julienne vegetables
- trancio di branzino al rosmarino con baby carotine ^{NG 6 7 10} € 18,00
branzino la rosmarino su letto di cappucci viola e baby carotine
pan-fried seabass on a red cabbage bed with baby carrots

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.

1/2

- gli originali gnocchi alla Soreghina ^{1 3 6 10 14} € 9,00 € 6,00
mezzeleune di patate fatte in casa con ripieno di carne e verdure spadellati al pomodoro
potatoes dumplings filled with vegetables and meat sauce
- 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
sautéed 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
- strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia ^{VG 1 2 10 14} € 7,00
traditional homemade apple strudel with vanilla sauce



1 GLUTINE
GLUTEN



2 FRUTTA GUSCIO
FRUITS IN SHELL



3 SEDANO
CELERY



4 SENAPE
MUSTARD



5 SESAMO
SESAME



6 SOLFITI
SULPHITES



7 PESCE
FISH



8 CROSTACEI
CRUSTACEANS



9 LUPINI
LUPINE



10 LATTE
MILK



11 MOLLUSCHI
MOLLUSCS



12 SOIA
SOYA



13 ARACHIDI
PEANUTS



14 UOVA
EGGS

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
- semifreddo al passion fruit servito con ananas ^{VG 1 2 10 14} € 9,00
passion fruit parfait served with pineapple
- parfait alla menta e cioccolato After Eight ^{10 14} € 9,00
mint and chocolate parfait After Eight
- 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
- crostatina alle mandorle del nostro pasticciere Fabio ^{VG 2 10 14} € 10,00
almond tart with vanilla ice cream
- coppa di gelato con lamponi caldi ^{NG VG 1 10 14} € 5,00
ice cream with warm raspberry sauce
- selezione di gelato fatto in casa ^{1 10 14} a pallina/ per scoop € 1,50
selection of homemade ice-cream

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.

aperitivi

spritzone	€ 3,50
spritzone sobrio	€ 3,00
HENDRICK'S gin and tonic	€ 8,00
BOTANIC gin and tonic	€ 8,00
IMPERIAL vodka and tonic	€ 8,00

vini al bicchiere - wine by glass

alta selezione di vini a bicchiere

terre alte	felluga	€ 13,00
pinot nero ponkler	franz haas	€ 15,00
barolo dragomis	gaja	€ 15,00
amarone riserva	zenato	€ 16,00
brunello luce	frescobaldi	€ 21,00
sassicaia	bolgheri	€ 33,00



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 riserva stainraffler	hofstätter	€ 5,00
amarone corte giara	allegriani	€ 6,00

bollicine - sparkling wine

chardonnay sauvignon	tener	€ 2,00
prosecco brut biologico	antica quercia	€ 3,00
brut maximum	ferrari	€ 3,50
perlè	ferrari	€ 6,00

vino da dessert - sweet wine

passito di pantelleria kabir	donnafugata	€ 4,00
------------------------------	-------------	--------

birre - beer selection

	alcool	birra / beer		
isaac baladin	5,00%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 4,00
isaac mgm	5,00%	chiara / blonde	l. 0,75	€ 10,00
nora baladin	6,80%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 4,00
wayan baladin	5,80%	chiara / blonde	l. 0,33	€ 4,00
xyayù baladin	14,00%	ambrata / amber	l. 0,5	€ 30,00