

Baita
rie
Tofana

Menu "I Classici"

Insalata di mare alla brace,
salsa Cafè de Paris

Lumaca al verde

Cappelletto di parmigiano, mostarda,
rabarbaro e brodo di cappone

Maiale Grigio del Casentino
in due portate

Gelato al latte di montagna,
vaniglia mantecato al momento

Piccola pasticceria

*Il menu degustazione viene proposto uguale per l'intero tavolo.
Potrebbero esserci modifiche in relazione alla disponibilità delle materie prime.*

120 euro

Baita
Pie
Tofana

Menu “Ai piedi delle Tofane”

Ostrica alla brace

Battuta di piccione d’Anjou

Lingua di vitello, porcini, salsa verde

Raviolo, tripla crema,
rucola selvatica, limone arrosto

Aglione, olio, caviale di aringa affumicato,
anguilla, bergamotto

Diaframma di manzo

Rossini al mare

Gelato al latte di montagna,
vaniglia mantecato al momento

Piccola pasticceria

*Il menu degustazione viene proposto uguale per l'intero tavolo.
Potrebbero esserci modifiche in relazione alla disponibilità delle materie prime.*

140 euro

Baita
rie
Topana

Menu Alla Carta

Battuta di manzo, gambero viola, foie gras

Insalata di mare alla brace, salsa caffè de Paris

Salmerino alpino, porcini, Champagne, finocchio marino

Animella di vitello, salsa choron, tartufo nero

Aglione, olio, caviale di aringa affumicato, anguilla, bergamotto

Cappelletti di parmigiano, mostarda, rabarbaro, brodo di cappone

1930 Risotto di "Giovanni Pascoli"

Bottoni di patate "Bella Aurora"

Capriolo, yogurt, ribes nero

Daino, noci nere, salsa italiana

Anatra, olivello spinoso, pepe sancho

Maiale Grigio del Casentino

Selezioni di Formaggi Nazionali ed internazionali

1 o 2 portate: 75 euro

3 portate: 95 euro

Il menu alla carta è disponibile fino ad un massimo di otto ospiti.

I prezzi si intendono per persona.

Coperto: 8 euro