

Baita
rie
Tofana

Menu "I Classici"

Insalata di mare alla brace,
astice e curry

Lumache, aglio orsino, kefir e whiskey

Cappelletti di Parmigiano,
mostarda e brodo di cappone e funghi

Maiale Grigio del Casentino
in due portate

Brazorà sfogliato & spuma allo zabaione

*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

Crudo di piccione d'Anjou

Lingua di vitello, funghi e gemme d'abete

Surf N' Turf

Linguine fredde, sugo di arrosto,
frutti di mare e caviale di aringa

Cosce di ninfa alla Bella Aurora

Diaframma di manzo

Rossini al mare

Gelato al latte e panna
mantecato al momento

*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, astice e curry

Salmerino alpino, piselli e salsa Champagne

Animella di vitello, arrosto e salsa Choron

Cappelletti di Parmigiano, mostarda e brodo di cappone

Risotto allo zafferano, pesca, albicocca e prosciutto di cervo

Ravioli del Plin ai tre arrosti, spuma di Parmigiano giovane e Fava Tonka

Linguine fredde, sugo di arrosto, frutti di mare e caviale di aringa

Capriolo, yogurt e mirtillo

Daino, noci nere, kiwi e fragole

Anatra, olivello spinoso e susina arrosto

Maiale Grigio del Casentino

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

Dolci

Selezione di formaggi e pan brioche al pepe

28

Gelato al latte e panna mantecato al momento

*servito a scelta con salsa al cioccolato,
nocciole caramellate, amarene, mirtilli o miele*

16

La Zuppa Inglese di Ermanno

tempo di preparazione 18 minuti

16

Arlette

cioccolato, arachidi e albicocca

16

Brazorà sfogliato & spuma allo zabaione

consigliato per minimo due persone

32