

Baita
rie
Tofana

Menu "I Classici"

Animella di vitello arrosto

Cappelletti di Parmigiano,
mostarda, brodo di cappone e funghi

Rossini al mare
Filetto di manzo, seppia e salsa Teriyaki

Gelato mantecato al momento

*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

Insalata alla brace

Lumache, aglio orsino e whiskey

Surf N' Turf

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

Agnolotti del Plin

Anguilla e pomodoro verde

Anatra

Torta dei Re

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

140 euro



Menu “À la carte”

Crudo di cervo, noci nere e topinambur

Insalata alla brace

Cuore di lattuga, kefir affumicato, curry e Pioppini

Salmerino alpino, salsa alloro ed erbe

Cappelletti di Parmigiano, mostarda, brodo di cappone e funghi

Risotto al sedano rapa arrosto e salsa al nero

Bottoni di tripla crema, rucola e sarda affumicata

Surf N' Turf

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

Capriolo, yogurt e mirtillo

Agnello, erbe e mare

Anatra, olivello spinoso e susina

Animella di vitello in crosta, zucca e salsa Solferino

1 o 2 portate: 75 euro

3 portate: 95 euro

I prezzi si intendono per persona.

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

Informate il nostro staff su possibili intolleranze o allergie.

Coperto: 8 euro