

MENÙ “ALLA CARTA”

Crudo di cervo, noci nere e topinambur

Insalata alla brace

Cuore di lattuga, kefir affumicato e curry

Salmerino alpino, salsa all'alloro ed erbe

Cappelletti di Parmigiano, mostarda, brodo di cappone e funghi

Risotto al sedano rapa arrosto, cappesante 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 & mare

Anatra, olivello spinoso e susina

Animella di vitello in crosta, zucca e salsa Solferino

1 o 2 portate: 85 euro

3 portate: 105 euro

I prezzi si intendono per persona.

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

Informate il nostro staff su possibili intolleranze o allergie.

Coperto: 8 euro

Baita
Pie
Tofana

MENÙ "I CLASSICI"

Animella di vitello

Cappelletti di Parmigiano,
mostarda, brodo di cappone e funghi

Rossini al mare
Filetto di manzo, seppia e salsa Teriyaki

Brazorà & Zabaione

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

110 euro

MENÙ "AI PIEDI DELLE TOFANE"

Patate e canocchie

Ostrica

Mille Foglie

Lumache

Surf N' Turf

Bottoni

Anguilla

Agnello

Zuppa Inglese

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

145 euro

DOLCI

Selezione di quattro formaggi & pan brioche

- 8 euro a pezzo -

32 euro

Gelato mantecato al momento

Servito al tavolo

16 euro

La Zuppa Inglese di Ermanno

- Tempo di preparazione 18 minuti -

16 euro

Torta dei Re

- Sfoglia, semi di zucca, mela e gelato al fieno -

16 euro

Brazorà sfogliato & spuma allo zabaione

- Consigliato per minimo due persone -

32 euro