

Baita
rie
Tofana

Menù «I Classici»

Animella di vitello

Tortellini, panna al lievito e anguilla

Rossini al mare

Filetto di manzo, foie gras, seppia e salsa Teriyaki

Brioche sfogliata

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

110 euro

Baita
rie
Tofana

Menù «Ai piedi delle Tofane»

Lumache

Mille Foglie

Risotto, caprino, crespino ed elicriso

Cosce di ninfa alla bella Aurora

Agnello

Neccio

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

145 euro

Baita rie Tofana

Menù «Alla Carta»

Mille Foglie di bietola e spinacio con noci e levistico

Animella di vitello arrosto e salsa Choron

Lumache, aglio orsino e kefir al dragoncello

Tortellini, panna al lievito e anguilla

Risotto, caprino, crespino ed elicriso

Insalata di pasta e mare

Spaghetto alla chitarra tiepido, erbe, seppie e caviale di aringa

Cosce di ninfa alla bella Aurora
Gnocchi al pomodoro e rane

Capriolo, yogurt e mirtillo

Agnello, scampi e abete

Piccione, salsa diavola e cinque spezie

Rossini al mare
Filetto di manzo, foie gras, seppia e salsa Teriyaki

1 o 2 portate: 85 euro
3 portate: 105 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

Baita rie Tofana

Dolci

Selezione di quattro formaggi

- 8 euro a pezzo -

32

Gelato mantecato al momento

- Servito al tavolo -

16

La Zuppa Inglese di Ermanno

-Tempo di preparazione 18 minuti -

18

Neccio

- Castagne, gelato al rosmarino e formaggio di capra -

18

Brioche sfogliata, limone e pesche arrosto

18