SABATO 29 MARZO 2025

ANTIPASTI

Sfera di baccalà con patate, cime di rapa e alici del Cantabrico
Baccalà sphere with potatoes, turnip greens and Cantabrian anchovies

Piccolo flan di carote, carne salada di cervo e misticanza selvatica
Small carrot flan, venison cured meat and wild salad

PRIMI PIATTI

Raviolone al maiale nostrano, cavolo nero e fagioli
Ravioli with local pork, black cabbage and beans

Gnocchi di patate alla carbonara e pistacchio
Potato gnocchi with carbonara sauce and pistachio

Paccheri al ragù di polpo con vellutata di prezzemolo e crema all'aglio
Paccheri with octopus ragù, creamy parsley and garlic cream

"Erbazzone" di ceci con spinaci e spuma alla paprika
Chickpea herb pie with spinach and paprika foam

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra al miele, frittella di patate, spinacini e aria all'arancia
Duck breast with honey, potato fritter spinach, and orange air

Filetto di manzo con purè di melanzane, finferli e chips di topinambur
Beef fillet with aubergine purée, chanterelles and Jerusalem artichoke chips

Trancio di trota gratinato alle noci, olive taggiasche e pomodorini
Trout fillet baked with walnuts, olives and cherry tomatoes

Insalata Dolomites: verdure di stagione e misticanza – a richiesta
Dolomites salad: seasonal vegetables and wild salads – on demand

DESSERT

Piatto vegetariano – vegano – no lattosio – no glutine
Vegan – vegetarian – lactose free – gluten free