

Menu

A N T I P A S T I

- Mousse di formaggio fresco, miele di tarassaco e speck*** 16€
- Flan di patate con fonduta d'alpeggio 16€
- Tartare di fassona piemontese 200g, mousse di formaggio fresco e chips di polenta 19€
- Insalata di tardivo, glassa di aceto balsamico, Vezzena a scaglie e speck croccante 11€

Accompagnamento vini:

ST.DANIEL COLTERENZIO pinot nero

GIALLO CASTAGNER prosecco docg

P R I M I

- Tagliatelle al farro alpino mantecate con burro, speck e finocchietto selvatico 14€
- Spaghetto di schüttelbrot con salsa di cipolla e polvere di puccia secca 15€
- Sedanini al mirtillo con ragù di cervo 15€
- Gnocchi di ortica con fonduta d'alpeggio, ricotta affumicata e taralli al timo 14€

Accompagnamento vini:

BARDE onavé

MOAR BOZEN St.Magdalener

S E C O N D I

- Guancetta di vitello con indivia belga glassata
al miele e patate al timo 28€
- Filetto di maiale con spinacino, crema
d'alpeggio e patate al timo 22€
- Salsiccia nostrana con patate saltate 9€

Accompagnamento vini:

VENICA COLLIO sauvignon

SESSANTANNI S.MARZANO primitivo di Manduria

C O N T O R N I

- Spinacino 5,5€
- Patate al timo 5€
- Indivia belga 5€

D O L C I

- Torta del giorno 7€

C O P E R T O

2€



B O L L I C I N E

CHAMPAGNE "ETIENNE OUDART" ORIGINE BRUT 60 mesi	72€
ETNA ROSE' SPUMANTE METODO CLASSICO "LA GELSOMINA"	49€
FRANCIACORTA GOLF 1927 BRUT "BARONE PIZZINI" Docg	49€
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO "REVI"	39€
PROSECCO BOSCO DI GICA BRUT "ADAMI" Docg	26€
PROSECCO GIALLO "CASTAGNER" Docg	19.5€
PROSECCO EXTRA DRY "BELLENDIA" Doc	19.5€

V I N I B I A N C H I

LUGANA OASI MONTELLINA "ALLEGRI" Doc	24.5€
SOAVE SEREOLE "BERTANI" Doc	19.5€
PINOT BIANCO BERG "COLTERENZIO" Doc	33€
CHARDONNAY GAUN "ALOIS LAGEDER"	36€
GEWURZTRAMINER "ALOIS LAGEDER"	29€
MALVASIA "CONTE D'ATTIMIS" C.O.F.	27€
VITOVSKA ONAVE "VINJA BARDE" Carso	33€
FRIULANO PRIMARUL "VENICA&VENICA" Collio Doc	33€
SAUVIGNON CERO' "VENICA&VENICA" Collio Doc	42€
PINOT GRIGIO "JERMANN" Igt	42€
RIBOLLA GIALLA VINNAE "JERMANN" Igt	42€
VERMENTINO DI GALLURA KINTAI "SARAJA" Doc	27€
PRIMITIVO ROSE' TRAMARI "SAN MARZANO"	24€

V I N I R O S S I

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "COLLINA DEI CILIEGI" Docg	77€
VALPOLICELLA SUPERIORE "COLLINA DEI CILIEGI" Doc	36€
VALPOLICELLA CLASSICO CRU LE MINIERE "BERTANI" Doc	39€
VALPOLICELLA RIPASSO VIGNETI DI TORBE "DOMINI VENETI" Doc	26€
VALPOLICELLA CLASSICO "DOMINI VENETI" Doc	22€
LAGREIN "COLTERENZIO" Doc	24€
LAGREIN RISERVA PRESTIGE "CANTINA DI BOLZANO" Doc	52€
PINOT NERO RISERVA SAN DANIEL "COLTERENZIO" Doc	34€
SANTA MADDALENA MOAR "CANTINA DI BOLZANO" Doc	34€
CABERNETRISERVA "ALOIS LAGEDER"	33€
MERLOT "CONTE D'ATTIMIS" C.O.F.	27€
SCHIOPPETTINO "CONTE D'ATTIMIS" C.O.F.	33€
REFOSCO IMA' "VINJA BARDE" Carso	45€
BAROLO TORTONIANO "MICHELE CHIARLO" Docg	78€
BARBERA SUPERIORE I CIPRESSI "MICHELE CHIARLO" NIZZA Docg	36€
BRUNELLO DI MONTALCINO "FATTORIA BARBI" Docg	77€
BOLGHERI IL SEGGIO "POGGIO AL TESORO" Doc	42€
CHIANTI DEI BARBI "FATTORIA BARBI" Docg	26€
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA SESSANTANNI "SAN MARZANO" Dop	55€

V I N I D O L C I

RAMANDOLO "GIOVANNI DRI" Docg 0.375	28€
ZIBIBBO VENDEMMIA TARDIVA PACENZIA "TENUTA ORESTIADI" 0.500	30€

PER LE PROPOSTE AL CALICE DA € 3.5 AD € 7 CHIEDERE AL PERSONALE

A L L E R G E N I

A N T I P A S T I

- Mousse di formaggio fresco: senza glutine, latte e derivati, traccia di frutta a guscio
- Flan di patate: uova, con glutine, latte e derivati, frutta a guscio
- Insalata di tardivo: senza glutine, latte e derivati, frutta a guscio
- Tartare di manzo: senza glutine, uova, latte e derivati, solfiti

P R I M I

- Tagliatelle al farro alpino: glutine, latte e derivati, frutta a guscio
- Spaghetto di schüttelbrot: glutine, latte e derivati
- Sedanini: senza lattosio, glutine, sedano, solfiti
- Gnocchi di ortica: glutine, uova, frutta a guscio, latte e derivati

S E C O N D I

- Guancia di vitello: senza glutine, solfiti, sedano, latte e derivati
- Filetto di maiale: senza glutine, latte e derivati

C O N T O R N I

- Spinacino: senza glutine, senza lattosio
- Patate al timo: latte e derivati
- . Indivia belga: senza glutine, senza lattosio

Per qualsiasi dubbio, chiedere preventivamente allo staff.