

## ANTIPASTI

Carpaccio di controfiletto di manzo  
marinato al cumino, zucca, senape e  
Piave invecchiato **14**  
(7-10-12)

Tartare di Fassona piemontese,  
cialda di pane integrale croccante  
alla ricotta **18**  
(1-3-7-10-12)

Sformatino di cavolfiore, fonduta di  
Fontina, ricotta al fumo e speck **12**  
(3-7-8)

Mousse di ricotta fresca, speck del  
Cadore, miele di acacia e fiori di  
finocchio selvatico **10**  
(7)

## PRIMI PIATTI

Orzotto con verdure di stagione,  
petto di quaglia dorato e la sua  
demiglance **15**  
(1-7-9-12)

Tagliolino di pasta fresca all'uovo  
con ragù di selvaggina **15**  
(1-3-9)

Gnocchetti di patate viola, con porro,  
speck del Cadore e Primiero DOP  
stagionato **13**  
(1-3-7)

Ravioli di patate ripieni di ricotta,  
miele e nocciole, mantecati al burro  
agli agrumi **13**  
(1-3-7-8)

Bottoni di pasta fresca alla rucola  
con trota iridea, yogurt, curry e uova  
di lompo **14**  
(1-3-4-7)

## SECONDI PIATTI

Guancia di manzo brasata al Valpolicella  
con polenta di Storo **16**  
(9)

Goulash di cervo con polenta di Storo **18**  
(7)

Cube- roll di black angus con  
radicchio di Treviso grigliato **10/  
etto**

Salsiccia nostrana con patate al timo  
e polenta di Storo **15**  
(7)

## CONTORNI

Patate al timo (7) **4**

Polenta di Storo **4**

Cavolo cappuccio **4**

Radicchio grigliato **6**

## DESSERT

Tartelletta di frolla, marmellata di mela  
cotogna, mousse al cioccolato fondente **6**  
(1-3-7)

Tortino al cioccolato fondente con gelato  
fiordilatte, crumble di cacao **7**  
(1-3-7)

Gelato fiordilatte con frutti di  
bosco caldi **5**  
(7)

# GIALLO

# ME NU

SPICES OF THE DOLOMITES

## STARTERS

Thinly sliced raw meat marinated with cumin, pumpkin, mustard and "Piave invecchiato" cheese  
**14**  
(7-10-12)

Fassona beef tartare, wholemeal bread wafer with ricotta cheese  
**18**  
(1-3-7-10-12)

Cauliflower pie, Fontina cheese fondue, smoked ricotta and speck  
**12**  
(3-7-8)

Ricotta cheese mousse, speck from Cadore, acacia honey and wild fennel flowers  
**10**  
(7)

## FIRST COURSES

Barley with seasonal vegetables and quail breast  
**15**  
(1-3-9)

Homemade tagliolini with game sauce  
**15**  
(1-3-9)

Violet potatoes gnocchi, with leek, speck and Primiero cheese  
**13**  
(1-3-7)

Potatoes ravioli filled with ricotta cheese, honey and hazelnuts, creamed with citrus butter  
**13**  
(1-3-7-8)

Rocket ravioli, with rainbow trout, yogurt, curry and lumpfish roe  
**14**  
(1-3-4-7)

## SECOND COURSES

Beef cheek braised with red wine and polenta from Storo  
**16**  
(9)

Venison goulash with polenta from Storo  
**18**  
(7)

Cube- roll steak with grilled radicchio  
**10/  
100gr**

Local sausages with thyme potatoes and polenta from Storo  
**15**  
(7)

## SIDE DISHES

Thyme potatoes  
**4**  
(7)

Polenta from Storo  
**4**

White cabbage  
**4**

Grilled red radicchio  
**6**

## DESSERT

Shortbread tartlets, quince jam and dark chocolate mousse  
**6**  
(1-3-7)

Dark chocolate cake with milk ice cream and cocoa crumble  
**7**  
1-3-7)

Milk ice cream with hot berries  
**5**  
(7)

# GIALLO

SPICES OF THE DOLOMITES

ME  
NU

## CAFFETTERIA

Espresso - macchiato	1,20
Deca - Orzo - Ginseng	1,50
Corretto	1,70
Cappuccino	2
Cappuccino deca - orzo	2,30
Latte macchiato - Caffelatte	2,50
Latte	1
Thè caldo - Tisane	3
Tisana Laurina	3,50
Cioccolata calda	3
Cioccolata calda mini	1,50

## APERITIVI & BIRRE

Spritz - Hugo	3,50
Americano - Negroni	5
Amaro tonic	5
Birra Dolomiti bott. 0,33	3
Birra Artigianale S.Gabriel 0,33	4
Radler 0,33	3

## ANALCOLICI

Acqua bottiglia vetro 0,50l	2,50
Acqua bottiglia vetro 1l	2
Bevande analcoliche	3
Succhi di frutta	3
Spremuta d'arance	4
Acqua e sciroppi	2,50
Skiwasser	2,50

## DIGESTIVI & AMARI

Amari	3
Limoncello	3
Grappe	3
Grappe e liquori aromatizzati	3

## SNACKS

L'offerta può variare giornalmente in quanto i nostri prodotti sono freschi. Vi consigliamo di dare un'occhiata alla vetrina!