

## **MENU' ESTATE**

### **ANTIPASTI**

Tavolozza di salumi di montagna e formaggi di quota con frutta rossa di bosco 15

Tartare di Fassona Piemontese, tagliata al coltello, accompagnata con tuorlo d'uovo fresco, concassé di cipolla rossa di Tropea marinata all'aceto di mele, semi di senape di Dijon, granella di pistacchio di Bronte tostato in padella e crema di scamorza affumicata 15

Marinata di carne di cervo con scaglie di grana e pesto di noci 15

Millefoglie di verdure su cialda di polenta e parmigiano reggiano 10

Flan di zucchine su fonduta di formaggio di fossa e porro fritto 12

### **PRIMI**

Ravioli di ricotta di pecora e pere, mantecati al burro affumicato con granella di nocciole tostate e spolverata di speck 13

Pappardella ruvida al ragù di cervo 15

Fagottino ripieno di carciofi e ricotta di mucca su coulis di pomodoro, guanciale croccante e pomodorini confit 14

Spaghetti con pomodorini freschi, aromatizzati al lime e menta 10

Canederli di speck mantecati al burro chiarificato di montagna 14

## **SECONDI**

Tomahawk alla griglia di Black Angus allevato in Italia con riduzione di more selvatiche e patate al forno aromatizzate al curry (frollatura 40 gg) 6 l'etto

Baffa di costine di suino (allevato allo stato brado/semi-brado) marinata 24 h, in CBT (cottura a bassa temperatura 55° per 3 ore e in forno a 240° per 40 minuti) cipolline in agrodolce e salsa Bernese 16

Galletto alla diavola (allevato a terra, marinato 24) con patate al forno aromatizzate al curry 16

Tagliata di manzo (allevato in Carinzia, 300 gr. ca) affumicata a freddo al rosmarino e confettura di ciliegie 16

Medaglione di vitello (Peter Farms) cottura CBT aromatizzato al finocchio selvatico con croccante di Parmigiano Reggiano e salsa di carote 14

Verticale di formaggi erborinati d'alpeggio con frutta di stagione e confettura 15

## **DOLCI**

Tortino al cioccolato fondente 82% con cuore caldo, frutti di bosco e gelato al pistacchio 6

Sandwich di crema catalana e salsa Mou 6

Cheesecake scomposta di frutti di bosco 6

Scacchiera di panna cotta al caffè 6

Crema al mascarpone agli agrumi 6

Crostatina di frolla con frutta fresca e crema pasticcera 6

## **BURGER**

### CHALET

Black Angus Rocky Montains (200 gr.) formaggio brie, speck croccante, cipolla caramellata PATATINE INCLUDE 12

### CORTINA

Scottona di Fassona Piemontese (200 gr.) formaggio cheddar, pomodoro occhio di bue, insalata PATATINE INCLUDE 11

### BRUNICO

Manzo d'alpeggio Carinzia (200 gr.) salsa BBQ, cipolla caramellata, insalata, pomodoro PATATINE INCLUDE 11

### CERVINIA

Pezzata Rossa Valdostana (200 gr.) gocce di formaggio di fossa, miele ai frutti di bosco PATATINE INCLUDE 12

### CAMPIGLIO

Scottona di Fassona Piemontese (200 gr.) scaglie di grana, funghi porcini, bacon PATATINE INCLUDE 12

### MARMOLADA

Manzo d'alpeggio Carinzia (200 gr.) scamorza dolce, cipolla caramellata, insalata PATATINE INCLUDE 12

### VEGETARIANO

Hamburger di ceci, maionese vegetale, pomodorini seccchi, olio, menta selvatica e insalata PATATINE INCLUDE 11

## **PIZZE STIRATE**

**consigliate per 2 PERSONE**

### ALTA QUOTA

Mozzarella, porcini, scamorza, speck, olio tartufato 19

### EMILIANA

Fornarina, mortadella, burrata, granella di pistacchi di Bronte 20

### SAPORITA

Pomodoro, salsiccia, olive taggiasche, rosmarino 18

### DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante 16

### CLASSICA

Pomodoro, mozzarella 14

### VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e radicchio grigliati 16