

ANTIPASTI

LA TEMPURA 16€ (1, 2, 3)

Tempura di gamberi con maionese allo zafferano

L'OCA 16€ (1)

Polenta fritta, cartufole, petto d'oca affumicato, composta di cipolla
rossa

L'UOVO 15€ (1, 3, 7)

Uovo morbido in crosta di mais, fondute di formaggi locali e piselli

IL TAGLIERE 17€ (7)

Speck, salame di cervo, soppressa nostrana, formaggi misti

TOC IN BRAIDE 16€ (7)

Polentina morbida, fonduta di formaggi locali, mais tostato e tartufo
nero

IL BACCALÀ 16€ (1, 4)

Insalata tiepida di baccalà, ribes rosso, olive taggiasche, pomodorini,
crostini di puccia e valeriana

PRIMI

LA ZUPPA 10€ (9)

Zuppa di legumi e verdure di stagione

I CANEDERLI 15€ (1, 3, 7)

canederli tradizionali allo speck, burro fuso e ricotta affumicata

IL CERVO 17€ (1, 3)

Gnocchetti di patate ai mirtilli con stracotto di cervo

LE ERBE DI MONTAGNA 18€ (1, 3, 7)

Tortelli alle erbe di montagna con fonduta ai formaggi locali

L'ANATRA 17€ (1, 3)

Bigoli trafilati al bronzo con ragù bianco d'anatra e scaglie di cioccolato fondente

CASTELMAGNO E PERE 18€ (7, 8)

Risotto mantecato al formaggio Castelmagno con pere caramellate e noci

(Attesa 14 minuti, minimo due persone)

SECONDI

IL GOULASH 25€ (1)

Spezzatino di manzo alla paprika e polenta di Storo

IL CERVO 30€ (3)

Tagliata di cervo, funghi shiitake, cavolo viola e maionese alle erbe aromatiche

IL FILETTO 30€ (7)

Filetto di manzo allo speck con patate alla cadarina

L'AGNELLO 30€ (12)

Tagliata di agnello agli aromi con indivia belga in agrodolce

IL POLLO 23€ (6)

Cosciotto di pollo allevato al mais, cotto a bassa temperatura, verdure cotte e salsa all'aglio rosa

MAIALE 22€ (10)

Tagliata di pluma iberica alla griglia, salsa chimichurri, peperoni arrosto

DOLCI

RICOTTA

Ricotta fresca con miele, cannella, zucchero e amaretti su salsa di lamponi

7€

(1, 7)

STRUDEL DI MELE

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

8€

(1, 3, 7, 8)

TIRAMISÙ

Savoiardi, mascarpone, caffè

9€

(1, 3, 7)

TORTINO

Tortino al grano saraceno, marmellata di ribes rosso e panna montata

8€

(3, 7, 8)

PIZZE

MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte (1, 7) 7€

BUFALA Pomodoro, bufala (1, 7) 9€

CALZONE Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi (1, 7) 12€

ROMANA Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico (1, 4, 7) 8€

SICILIANA Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi, olive, origano (1, 4, 7) 10€

OCCHIO Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, uovo all'occhio di bue (1, 3, 7) 12€

POPEYE Pomodoro, fiordilatte, ricotta, spinaci** (1, 7) 9€

4 STAGIONI Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive (1, 7) 12€

VEGETARIANA Pomodoro, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine (1, 7) 12€

BRESAOLA Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana a scaglie (1, 7) 15€

CRUDO Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, burrata (1, 7) 15€

GOLOSA Pomodoro, fiordilatte, peperoni, cipolla, pomodori secchi (1, 7) 10€

ANTELAO Pomodoro, fiordilatte, brie, speck in cottura, rucola (1, 7) 16€

SAPORITA Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, soppressa (1, 7) 14€

FORMAGGI pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, brie, Dobbiasco (1, 7) 11€

PARMIGIANA Pomodoro, fiordilatte, melanzane, pomodoro fresco, grana grattugiato (1, 7) 12€

NORD-SUD Pomodoro, fiordilatte, cartufole, nduja (1, 7) 13€

SALAMEGGIO Pomodoro, fiordilatte, taleggio, salame ungherese (1, 7) 12€

WENDY Pomodoro, fiordilatte, salamino, peperoni, cipolla, gorgonzola (1, 7) 14€

ALPINO Pomodoro, fiordilatte, porcini, Dobbiasco, speck (1, 7) 15€

NORVEGIA Pomodoro, fiordilatte, pomodorini, salmone affumicato, stracchino (1, 4, 7) 14€

GUSTOSA Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi, cipolla, tonno (1, 4, 7) 12€

VODO Pomodoro, fiordilatte, spinaci**, pancetta affumicata e grana in cottura (1, 7) 13€

BURRATA Pomodoro, fiordilatte, rucola, burrata e pomodorini (1, 7) 14€

PIZZE BIANCHE

CACCIATORE Fiordilatte, Dobiaco, salame di cervo (1, 7) 17€

CADORE Fiordilatte, crema allo zafferano, salsiccia e porcini (1, 7) 15€

AFFUMICATA Fiordilatte, salsa tartufata, pancetta affumicata, ricotta affumicata (1, 7) 15€

TRILLI Fiordilatte, pomodorini, stracchino, rucola (1, 7) 12€

LELE Fiordilatte, pastin, porcini, patate al forno (1, 7) 14€

GIULIA Fiordilatte, radicchio marinato, speck (1, 7) 16€

JENNY Fiordilatte, zucchine grigliate, gamberetti in salsa rosa, pomodoro fresco e scaglie di grana (1, 2, 3, 7) 15€

LIGHT Fiordilatte, radicchio marinato, pomodori freschi, brie (1, 7) 14€

PELMO Fiordilatte, patate al forno, salamino, gorgonzola (1, 7) 12€

DELICATA Fiordilatte, zucchine grigliate, gamberetti, mascarpone (1, 2, 7) 13€

SU RICHIESTA

Impasto senza glutine 4€

Mozzarella senza lattosio 4€

Variazioni 1€ / 5€

ALLERGENI

1 glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 solforosa, 13 Lupini, 14 Molluschi

"In questo ristorante si adottano misure di autocontrollo nel rispetto delle norme HACCP introdotte dal regolamento CE n°853/2004 e successive modifiche, alcuni piatti potrebbero contenere ingredienti congelati** o surgelati. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale"

COPERTO

2,5€