



## Cold Starters

---

OSTRICA Fine de Claires	4,50 EUR/PZ.
CAPELANTE Gratinate	5,00 EUR/PZ.
ACCIUGHE "CALVISIUS" Mar Cantabrico . Ciabatta . Burro salato	15,00 EUR
GAMBERO DI SICILIA Ponzu . Frutto della passione . Stracciatella	20,00 EUR
TERRINA DI FOIE GRAS Vino Porto . Brioche al burro	21,00 EUR



## Warm Starters

---


CONSOMMÉ DOUBLE Ravioli di coda di bue . Julienne di verdure	16,00 EUR
RAVIOLI Anatra francese . Kimchi . Arancia	22,00 EUR
GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA Il meglio del mare	24,00 EUR
RISOTTO "ACQUERELLO" Radicchio trevigiano . Blu di Bufala	21,00 EUR



TAGGATECI NEI VOSTRI MOMENTI CULINARI

## Main Courses

TATAKI DI MANZO GRIGIO ALPINO | 40,00 EUR  
Funghi Shiitake ed ostrica . Porro . Pak-Choi

SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA  | 36,00 EUR  
Broccoli selvatici . Patate . Champagne



VEGETARIANO

INSALATA DI BARBABIETOLA ROSSA | 14,00 EUR  
Mozzarella di Bufala . Cumino

SPAGHETTI "ALLA CHITARRA" | 22,00 EUR  
"Cacio e pepe" serviti al tavolo

PEPERONI | 20,00 EUR  
Cous Cous . Curry . Mango

INSALATA MISTA | 9,50 EUR

## Desserts

SOMVITA DESSERT | 14,00 EUR

VARIAZIONE DI SORBETTI | 12,00 EUR

TORTINO AL LATTE | 12,00 EUR  
Gelato al cioccolato

TORTINO AL CIOCCOLATO | 13,00 EUR  
Frutti di bosco . Caramello . Gelato alla panna acida

VARIAZIONE DI FORMAGGI  
DELL'ALTO ADIGE | 15,00 EUR  
Chutney . Noci . Uva

## Specials

### LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA



FILETTO DI MANZO | 42,00 EUR  
250 G

DRY AGED ROASTBEEF | 45,00 EUR  
300 G

TOMAHAWK - STEAK | 105,00 EUR  
1 KG

RIBEYE - STEAK | 95,00 EUR  
1 KG

T-BONE - STEAK | 100,00 EUR  
1 KG

BURGER DI MANZO | 23,00 EUR  
(con speck croccante, cheddar, insalata, pomodoro, salsa burger)

### BEST OF THE BEST

BURGER di WAGYU | 25,00 EUR  
(con speck croccante, cheddar, insalata, pomodoro, salsa burger)

WAGYU T-BONE-STEAK | 220,00 EUR  
1 KG

WAGYU TOMAHAWK-STEAK | 250,00 EUR  
1 KG

Con le nostre specialità serviamo a scelta:  
patate dolci, patatine fritte, wedges, insalata verde



## Menù degustazione

CARPACCIO D'AGNELLO DELLA VAL PASSIRIA  
Carciofi . Parmigiano . Rucola

\*\*\*

FREGOLA SARDA  
Salmone . Aneto

\*\*\*

SPALLA DI VITELLO BRASATA  
Crema di patate . Tartufo . Carote

\*\*\*

CIOCCOLATO . VANIGLIA . LAMPONE

**Menù di 3 portate** 69,00 EUR  
con abbinamento vini 90,00 EUR

**Menù di 4 portate** 79,00 EUR  
con abbinamento vini 107,00 EUR

Disponibile anche con abbinamento vini analcolici

**Il menù degustazione può essere ordinato fino alle 20:30**