

À La Carte Menu

Antipasti | Starters

Uovo Biologico "San Bartolomeo" Cotto a Bassa Temperatura su Fonduta di Formaggi di Malga, Tartufo Nero e Crumble di Schüttelbrot

Low-Temperature "San Bartolomeo" Organic Egg on Cheese Fondue, Black Truffle & Schüttelbrot Crumble

1, 3, 7, 11, 12, 15

€ 18,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **RIBOLLA GIALLA - Colutta (€ 8,00)**

La Nostra Tartare di Manzo di Scottona al Carrello con i Suoi Condimenti e Stracciatella di Burrata

*Our Scottona Beef Tartare with its Condiments & Burrata Stracciatella **Made to Order at Your Table***

3, 7, 10, 12

€ 22,00

- Vino Suggestito | Wine Pairing: **CABERNET FRANC - Venica (€ 8,00)**

Tagliata di Petto d'Oca Scottato al Coriandolo con Crostini di Polenta Croccante, Spuma di Patate e Salsa ai Frutti Rossi

Coriander-Seared Sliced Goose Breast with Crispy Polenta Crostini, Potato Foam & Red Berry Sauce

7

€ 18,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - Poliziano (€10,00)**

Burratina di Andria su Crostone di Pane al Lievito Madre Tostato al Timo, con Sughetto di Pomodoro, Filetto di Alici di Cetara e la sua Colatura

Andria Burrata Cheese on Sourdough Thyme Toast, with Tomato Sauce, Cetara Anchovy Fillet & its Sauce

1, 3, 4, 7, 12

€ 16,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **CHARDONNAY GAUN - Alois Lageder (€ 9,00)**

Flan di Pecorino Dolce di Latteria con Porri Scottati, Purea di Zucca alla Curcuma e Finferli Saltati

*Sweet Pecorino Cheese Flan with Pan-Seared Leeks,
Turmeric-Flavored Pumpkin Velouté, & Sautéed Chanterelle Mushrooms*

1, 3, 7, 12, 15

€ 16,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **SAUVIGNON BLANC Jermann - (€ 10,00)**

Carpaccio Scottato di Merluzzo Carbonaro su Salsa Cruda alla Pizzaiola, con Capperi di Pantelleria, Olive Taggiasche e Maggiorana

Pan-Seared Coalfish Carpaccio with Fresh Pizzaiola Sauce, Pantelleria Capers, Taggiasca Olives & Marjoram

4, 7, 12

€ 18,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **TRAMARI ROSE' - San Marzano (€ 6,00)**

Primi Piatti | First Courses

Tagliolini di Grano Saraceno Fatti in Casa al Tartufo Fresco Estivo e Stracciatella di Burrata

Homemade Buckwheat Tagliolini with Fresh Summer Truffle & Stracciatella di Burrata Cheese

1, 3, 7, 15

€ 25,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **BLAUBURGUNDER (Pinot Nero) - J. Hoffstätter (€ 8,00)**

Rigatoni alla Carbonara della Tradizione

con Zabaione di Pecorino e Uova, Guanciale Croccante di Mora Romagnola

Traditional Rigatoni alla Carbonara with Pecorino + Egg Zabaglione & crispy Mora Romagnola pork cheek

1, 3, 7

€ 20,00

- Vino Suggestito | Wine Pairing: **BARBERA D'ALBA - Andrea Oberto (€ 6,00)**

Risotto Roma Riserva "Melotti"

con Asparagi, Zucchine, Fiori di Zucca e Fonduta di Formaggio "Latteria"

"Melotti" Riserva Roma Risotto with Asparagus, Courgettes, Zucchini Flowers, & "Latteria" Cheese Fondue

2, 7, 12

€ 22,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **SAUVIGNON BLANC - Jerman (€ 10,00)**

Scialatielli di Pasta Fresca ai Frutti di Mare

con Cozze, Vongole Veraci, Lupini e Scaglie di Bottarga

Fresh Scialatielli Pasta with Mussels, Hard-Shell Clams, Carpet Clams, & Shaved Bottarga

1, 4, 12, 14

€ 25,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **VERMENTINO DI GALLURA - Saraja (€ 6,00)**

Pappardelle all'Uovo al Ragù di Cervo

Speziato con Cannella e Cumino, con Scaglie di Fondente Nero

Egg Pappardelle with Spiced Venison Ragout Infused with Cinnamon & Cumin, & Dark Chocolate Flakes

1, 3, 9, 12

€ 20,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **AMARONE DELLA VALPOLICELLA - Corte Giara (€ 9,00)**

Spaghetti Quadrato "Sciuè Sciuè"

Con Sughetto ai Tre Pomodori - Datterino, Ciliegino Giallo, San Marzano - e Basilico Fresco

"Sciuè Sciuè" Square Spaghetti in a Three-Tomato Sauce (Datterino, Yellow Cherry, San Marzano) & Fresh Basil

1, 3, 7, 9, 12, 15

€ 18,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **TRAMARI ROSE' - San Marzano (€ 6,00)**

La Nostra Tradizione | Our Tradition

Casunziei all'Ampezzana

con Burro Fuso Chiarificato, Semi di Papavero e Parmigiano

Traditional Beetroot & Potato Ravioli with Clarified Butter, Poppy Seeds, & Parmesan

1, 3, 7, 12

€ 20,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **CHARDONNAY GAUN - Alois Lageder (€ 8,00)**

Zuppa d'Orzo della Tradizione

Traditional Barley Soup

1, 9

€ 14,00

- Vino Suggestito | Wine Pairing: **TERLAER - Kellerei Terlan (€ 8,00)**

Zuppa di Verdure Estiva con Bieta Costa e Fagioli Bianchi di Risina

Summer Vegetable Soup with Chard & White Risina Beans

9, 15

€ 15,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **LUGANA - Allegrini (€ 7,00)**

Secondi Piatti | Main Courses

**Stinco d'Agnello "Villnösser Brillenschaf" al Forno al Cabernet
con Sformato di Patate Schiacciate al Rosmarino**

Cabernet-Braised "Villnösser Brillenschaf" Lamb Shank with Smashed Rosemary Potato Timbale

7

€ 30,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **NEBBIOLO D'ALBA - Michele Chiarlo (€ 8,00)**

Bavetta di Fassona Grigia Alpina alla Griglia con Mugnoli Ripassati in Aglio e Olio
Grilled Fassona Grigia Flank Steak with Salento Mugnoli Broccoli Sautéed in Oil & Garlic

9

€ 30,00

- Vino Suggestito | Wine Pairing: **NOBILE DI MONTEPULCIANO - Poliziano (€ 10,00)**

Gulasch di Guancia di Cervo
con Polenta Bramata al Cirmolo e Salsa ai Frutti di Bosco
Venison Cheek Goulash with Swiss Pine Infused Coarse Polenta & Wild Berry Sauce

9

€ 30,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **SESSANTANNI "PRIMITIVO DI MANDURIA" - San Marzano (€ 12,00)**

Petto e Ala di Faraona Ripiena con Omelette alle Erbe di Campo
Filante di Scamorza e Asparagi Scottati
Guinea Fowl Breast & Wing Stuffed with Wild Herb Omelette, Melted Scamorza Cheese & Blanched Asparagus

9

€ 28,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **CHARDONNAY GAUN - Alois Lageder (€ 9,00)**

Filetto di Branzino in Abbraccio di Melanzane, Bufala e Speck,
su Sughetto di Pomodoro alla Maggiorana, con Bietolina all'Olio Extravergine

*Sea Bass Fillet Wrapped in Eggplant, Buffalo Mozzarella & Speck,
on a Marjoram & Tomato Sauce with Swiss Chard & EVO*

4, 12

€ 30,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **ETNA BIANCO - La Gelsomina (€ 7,00)**

Timballo di Parmigiana di Melanzane Violette Con Bufala Filante,
Sughetto di Pomodoro e Basilico, e Mugnoli Ripassati al Peperoncino
*Purple Eggplant Parmigiana Timbale with Melted Buffalo Mozzarella,
Tomato & Basil Sauce, & Salento Mugnoli Broccoli Sautéed with Chili Pepper*

7, 9, 12, 15

€ 19,00

Vino Suggestito | Wine Pairing: **BLAUBURGUNDER (Pinot Nero) - J. Hoffstätter (€ 8,00)**

Contorni | Side Dishes

Patate Arrosto

Roasted Potatoes

€ 6,00

Polenta Bramata integrale al Cucchiaio

Creamy Wholemeal Coarse Polenta

€ 6,00

Schiacciata di Patate al Rosmarino

Rosemary Smashed Potatoes

€ 6,00

Bietolina Fresca Saltata

Fresh Sautéed Swiss Chard

€ 6,00

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

€ 8,00

Insalata mista

Mixed Salad

€ 8,00

Dolci | Dessert

Semifreddo alla Pesca Con Crumble al Pistacchio

Peach Semifreddo with Pistachio Crumble

1, 3, 7, 8, 12

€ 8,00

Bavarese di Ricotta Fresca di Malga e Mele allo Zafferano,

Pan di Spagna al Pistacchio e Frutti Rossi

Bavarian Cream with Fresh Mountain Ricotta & Saffron-Infused Apples,

Pistachio Sponge & Red Berries

1, 3, 7, 8, 12

€ 8,00

Gelato alla Vaniglia con Lamponi Caldi

Vanilla Gelato with Warm Raspberries

1, 3, 7, 8, 12

€ 8,00

Moka di Caffè della Torrefazione Locale "Bristot"

Servito con Biscotti Di Mais Sponcio

Coffee Served in a Moka Pot from Local "Bristot" Roastery, with "Sponcio" Corn Biscuits

1, 3

€ 6,00

Tiramisù come da Tradizione Veneta

Traditional Venetian Tiramisù

1, 3, 7

€ 8,00

Ananas Fresco

Fresh Pineapple

3, 7, 12

Al naturale | Plain € 7,00

Al Maraschino | With Maraschino Liqueur € 8,00

Marinato all'Anice Stellato | Infused with Star Anise € 8,00

Con Gelato alla Vaniglia | With Vanilla Ice Cream € 8,00

Coppa di Frutti di Bosco

Wild Berry Cup

7

Al naturale | Plain € 9,00

Con Yogurt Colato di Malga | With Strained Mountain Yogurt € 11,00

Con Panna Fresca Montata | With Fresh Whipped Cream € 11,00

Con Gelato alla Vaniglia | With Vanilla Ice Cream € 11,00