

MENU' DEL GIORNO

Taglieri

Escursionista 3 assaggi 10,00 € Climber 6 assaggi 20,00 € Alpinista 12 assaggi 38,00 €

Pata Negra Tagliere 40 gr 18,00 € Tagliere 80 gr 34,00 €

Battuta di Fassona, cialda di zucca, misticanza, chantilly agli asparagi **1, 3, 7** 16,00 €

Parmigiana di melanzane caramellata **1, 7** 15,00 €

Lonza marinata con spuma all'avocado su crostino di pan brioche **1, 3, 4, 6, 7** 15,00 €

Pata Negra Y Tomato **1, 3, 7** 24,00 €

Sugelli della contea al pesto di basilico e lime **1, 7, 8** 15,00 €

Plin di carne al burro di montagna e erbe **1, 3, 6, 7, 9** 15,00 €

Risotto Tenuta Castello ai peperoni arrostiti e acciughe del Cantabrico **1, 4, 7** 16,00 €

Tagliata di Fassona con patate al forno e sale aromatizzato alle erbe **7** 20,00 €

Costine di Patanegra cotte a bassa temperatura con contorno e salsa olandese **1,3,6,7,10** 20,00 €

Pancia di maialino aromatizzata alle erbe e arance
con contorno e salsa olandese **1,3, 6, 7,10** 19,00 €

Tronchetto di zucca, porri e polenta con contorno **7** 16,00 €

Mousse al cioccolato bianco, caffè, amarena e crumble di cacao **1, 3, 7** 8,50 €

Semifreddo alle fragole con granella di nocciole **1, 3, 7, 8** 8,50 €

Tartelletta al limone, timo e meringa all'Italiana **1, 3, 7** 8,50 €

Menù degustazione per l'intero tavolo 4 portate 45,00 € a persona

Abbinamento vini 30,00 € a persona

Degustazione gourmet per l'intero tavolo 6 portate 60,00 € a persona

Abbinamento vini 40,00 € a persona

**Alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattitura
o essere arrivati congelati in origine per questioni di conservabilità
e garantire la qualità nel servizio

*I numeri in rosso indicano gli allergeni, si ricorda che la cucina resta comunque un luogo di
contaminazione per tutti i piatti

COPERTO 4 € A PERSONA (Se degusti vino te lo offriamo noi)