

PER CONTINUARE A DEGUSTARE ANCHE A CASA...

Alla cassa puoi acquistare i nostri trasformati.

Confettura di mirtilli € 5

Confettura di more € 5

Confettura di albicocca € 4

Confettura di Baby kiwi € 4

Succo di Mirtilli € 4

Passata di pomodoro € 4

Miele di Castagno € 7

*Cassetta degustazione "Arezza"
(Confettura, succo, passata e miele) € 20*

Salame di Capra € 5

Salsiccia secca di capra € 5

*Il nostro Panettone ai Mirtilli e Cioccolato
Bianco con confezione in legno € 18*

SHO

DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO

ANTIPASTI

*Vitello tonnato cotto a bassa
temperatura*

*Sformato di polenta con "cuore di
cotechino" su fonduta leggera di blu di
Cuneo*

PRIMO PIATTO

*Risotto al frullato di cavolo viola, speck e
crumble di grana*

SECONDO PIATTO

*Lonza arrostita e ripiena con pancetta e
prugne su contorno di patate e carote*

Oppure

Selezione di Formaggi Locali

DESSERT A SCELTA

€ 35

AVANTI

PIATTI ALLA CARTA

ANTIPASTI

Vitello Tonnato Cotto a Bassa
Temperatura € 10 allergeni 1. 4. 10. 13.

*Battuta di Fassona con salsa al tuorlo
d'uovo ed olio al tartufo* € 11 allergeni. 1.

*Filetto di trota arrostito in panure di semi
misti, zucca e chips di cavolo nero* € 12
allergeni 4. 9.

*Sformato di polenta con "cuore di
cotechino" su fonduta leggera di toma
d'alpeggio* € 10 allergeni 6. 1. 2.

PRIMI PIATTI

*Tagliatelle alla farina di castagne al ragù
bianco di vitello e nocciole* € 11 allergeni 6. 1. 10. 2

*Risotto al frullato di cavolo viola, speck e
crumble di grana (Minimo per due
persone)* € 12 allergeni 2. 10.

*Ravioli del plin verdi alle verdure con
fonduta di Toumin dal Mel* € 12 allergeni 6. 1. 2.

SECONDI PIATTI

*Lonza di maiale arrostita e ripiena con
pancetta e prugne su contorno di patate e
carote* € 14 allergeni 10.

*Tagliata di Fassona alla Piastra con
contorno* € 18

Selezione di Formaggi Locali € 12 allergeni
2.

DESSERT

*Come un cappuccino, gelato alla crema
mousse al caffè e spuma di
mascarpone* € 6 allergeni 1. 2. 6.

*Torta cioccolato, gianduia, pere e coulis di
cachi* € 6 allergeni 1. 2. 6. 11

*Semifreddo al profumo di vin brulè, mela e
paste di meliga* € 6 allergeni 2. 1.

I nostri gelati € 4

Coperto: 2€

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare
alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante
le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Alcuni
prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura.*

Allergeni:

1. Uova
2. Latte e derivati
3. Crostacei
4. Pesce
5. Molluschi

6. Glutine
7. Arachidi
8. Senape
9. Sesamo
10. Sedano

11. Frutta a guscio
12. Lupini
13. Solfiti
14. Soia

CARTA
la