



## - Menù alla carta vista Lago -

### ANTIPASTI

- Messata di fassone con fico caramellato e petali di Gran Gessato d'Ayas 14,00 €
- Tartare di coregone, limone candito e melissa con salsa al pomodoro e chips al nero 12,00 €
- Cheese cake di fassone (crumble di tarallo, crema di formaggio, tartare di fassone) 14,00 €
- Tomino di pecora con spuma di patata viola, terra di nocciola e olio EVO al basilico 12,00 €

### PRIMI PIATTI

- Cappelli del pellegrino (ravioloni ripieni con ricotta, limone e timo) con ragù di castrone 12,00 €
- Plin della tradizione al burro di pecora e timo con petali di ricotta dura 12,00 €
- Riso alla barbabietola mantecato al burro acido con riduzione di spumante Francigeno e Blue di pecora 12,00 €
- Tagliatelle ai 30 tuorli, crema di peperoni infornati, aglio nero, polvere di alici e capperi 12,00 €

### SECONDI PIATTI

- Sottofiletto di Fassone, olio EVO alle erbe e scaglie di sale Maldon con patata al burro 18,00 €
- Anguilla con cialda di mais agli agrumi e crema di zucchine allo zenzero e basilico 16,00 €
- Medaglioni di maialino con mirtilli fermentati e cipollotti rossi 16,00 €
- Petto d'anatra glassato al miele, purea di pastinaca e liquerizia 18,00 €

### DOLCI

- Zuppetta di frutti rossi allo zenzero con meringa e gelato pane, burro e marmellata 8,00 €
- Semifreddo al pistacchio, crumble al cioccolato e confettura al rabarbaro 8,00 €
- Bunet della tradizione 8,00 €
- Tiramisù al calice 8,00 €
- Sorbetto 5,00 €

COPERTO 2,00 €

CBT: cottura a bassa temperatura

N.B.: in caso di intolleranze o allergie avvertire il personale di sala preventivamente, grazie.