



Menù light lunch

dalle 14:30-18:00, from 2:30pm-6 pm

Antipasti/appetizers

Sashimi di salmone affumicato | guacamole | salsa ponzu | 1- 4- 6-7 € 18,00

Smoked salmon sashimi | guacamole | ponzu sauce |

Tartare di manzetta 80gr | salsa tonnata | toast di pane 1-3-4-10 € 17,00

Beef tartare 80 gr | tuna sauce | toasted bread

Tartare di manzetta 160gr | salsa tonnata | toast di pane 1-3-4-10 € 25,00

Beef tartare 160 gr | tuna sauce | toasted bread

Misticanza di montagna | insalatine miste | speck croccante (vegetariana con ceci)
pomodoro | feta | patate lessate | funghi | mais | 7-12 € 14,00

Mountain salad-mixed | crispy speck (vegetarian with chickpea) | tomato | feta |
boiled potatoes | mushrooms corn

Speck tirolese | cetriolini | cren 1-2 € 12,00

Tyrolean speck | gherkins | horseradish

5 tipi di formaggi locali | mostarde di frutta e miele 5-7-8-10 € 15,00

Selection of 5 local cheeses served with fruit mustards and honey

Pasta & piatti principali/pasta & main course

Tagliolini al pesto di basilico | pomodorini 1-3-7 € 15,00

Tagliolini with basil pesto | fresh tomatoe

Maccheroncini fatti in casa al pomodoro o ragù 1-3-7 € 15,00

Homemade maccheroni with tomatoe sauce or meat ragù

Capriolo alla cacciatora | polenta di storo | marmellata di ribes 9-12 € 25,00

Deer stew with Storo polenta | "tocio" | redcurrant jam

Dolomiti Burger | 160 g. hamburger di manzo | cipolla dolce |

robiola ai tre latti salsa BBQ al ribes patate fritte 1-7-9-10	€ 20,00
Dolomiti Burger 160 g. prime beef hamburger sweet onion robiola cheese	
current BBQ sauce crispy fried potatoes	



Dolci/ Dessert

Strudel di mele panna montata 1-3-5-7-8	€ 8,50
Apple strudel whipped cream	

Torta del giorno (chiedere per allergeni)	€ 8,50
Cake of the day	

Tiramisù 1-3--5-7	€ 8,50
Tiramisù	

Coppa al caramello	
3 palline di gelato crumble caramello panna montata 1-7-8	€ 9,50
Caramel Sundae 3 scoops of ice cream crumble caramel sauce whipped cream	

Coppa alla frutta	
3 palline di gelato macedonia panna montata	
€ 8,50	
Fruit Sundae 3 scoops of ice cream fresh fruit salad whipped cream	

Sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze

1. **cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
 - b) maltodestrine a base di grano (1)
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
3. **Uova e prodotti a base di uova**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia.
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) lattiolio
8. **Frutta guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
10. **Senape e prodotti a base di senape**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti alle istruzioni dei fabbricanti.**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof