

## ANTIPASTI

### TARTARE DI MANZO

schiuma di parmigiano 24 mesi · uovo di quaglia · 23,00 (GF)

### FORMAGGIO TIEPIDO DEL MASO

tartufo uncinato · 19,00 (GF VEG)

### FEGATO GRASSO D'ANATRA SCOTTATO

mango · frutto della passione · pepe Sancho · 24,00 (GF LF)

### TESTINA DI VITELLO

pesto di peperoni e mandorle · 18,00 (GF LF)

## PRIMI

### RAVIOLO DI CODA DI BUE

alla vaccinara · brodo di speck · 18,00 (LF)

### RAVIOLO DI SEDANO RAPA

ripieno di caprino e cipollina · ragù di capriolo · 20,00 (GF)

### TAGLIOLINI AL FARRO INTEGRALE

pesto di cavolo nero · ricotta infornata · olive nere · 16,00 (VEG)

## SECONDI

FIORENTINA Grigio Alpina Dry aged 4 weeks (Hannes Mair - Alto Adige) 14,00€/100 gr. - min. 1000gr.

FIORENTINA Manzetta Prussiana Dry aged 3 weeks (Jolanda De Colo - Europa) 12,00€/100 gr. - min. 1000 gr.

TOMAHAWK Angus Dry aged 3 weeks (John Stone - Irlanda) 10,00€/100 gr. - min. 1100 gr.

RIBEYE GRAIN FED Black Angus (Novillo - Uruguay) 350gr. · 39,00

PICANHA GRAIN FED Angus (Greater Omaha - USA) 250gr. · 39,00

CARRÈ DI MAIALE WILD FED Mangalica (Jolanda De Colo - Ungheria) 700 gr. · 45,00

VARIAZIONE DI PESCE su piastra di sale dell'Himalaya · 39,00 (GF LF)

COSTINE DI VITELLO ALLA GRIGLIA salsa al barbecue · 36,00 (GF)

LO CHEF CONSIGLIA "la carne del giorno"...

I NOSTRI SECONDI (GF LF) SONO SERVITI CON 3 CONTORNI E UN SET DI 5 SALSE

## DOLCI

### GRANNY SMITH AL JOSPER

gelato allo yogurt e zenzero · infuso alla camomilla e miele · 12,00 (GF)

TEXTURE DI CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI · 13,00

IL NOSTRO CAFFÈ ESPRESSO · 13,00

SELEZIONE DI FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE · 14,00 (GF)



PANE e COPERTO 3,50€ a persona