



Ore 19.30 Aperitivo

At 7:30 PM Aperitif

Il nostro Benvenuto con finger food e bollicine . . .

Our Welcome drink with finger food and sparkling wine...

Ore 20.30 Servito al tavolo

At 8:30 PM Sitting Service

Nuvola di Meringa salata con tuorlo pochet con puré di rapa rossa su crostone di Puccia Ampezzana

Salty meringue with creamy egg yolk and mashed red turnip on the side with Ampezzo puccia bread

Raviolone di mirtilli ai Porcini e capesante con granella di pancetta e pinoli tostati

Blueberries Raviolone with Porcini mushrooms, scallops and toasted pine nuts

Risotto alla riduzione di Pinot nero con fonduta di formaggi di malga e sfilacci di cavallo

Rice in Pinot Nero wine reduction with Malga cheese fondue and frayed horse meat

Medaglione di cervo con spuma di polenta, salsa al melograno e indivia arrostita

Deer chop with polenta foam, pomegranate sauce and roasted Endive

Trancio di dentice alle nocciole con schiacciata di patate e crema di broccolo romano e salsa al nero di seppia.

Snapper slice with hazelnuts, potato pie, broccoli cream and squid ink sauce

In attesa del Dessert

Waiting for the dessert

Sorbetto Ananas e gin

Pineapple and gin sorbet

Dessert

Mousse di cachi con mattonella alle castagne

Khaki mousse with chestnut tile

€ 60 a persona , bevande escluse

€ 60,00 per person, beverages excluded

La serata sarà accompagnata da musica live

Prenotazione consigliata

Live music

Reservation recommended

