

Lunedì



Torta di patate, salumi e
formaggi tipici e le nostre
verdure

15

Schlutzkrapfen, erbe di
campo e ricotta affumicata

o

Canederli pressati ai
formaggi

13

Polenta di Storo con ribs di
maiale laccate al miele

19

o

Polenta di Storo e
formaggio alla piastra

16

Crepes con composta di
mirtillo e gelato alla
vaniglia

6

Menu completo €45

Martedì



Ovetto croccante, crema di tarassaco e melata di fiori di ciliegio selvatico

13

Tagliolino di pasta fresca
30 uova ai funghi,
nocciola, caffè e crema di pecorino

17

Burger di trota, pane al carbone vegetale, cipolla caramellata e maionese agli agrumi

20

Buchteln e gelato di pane tostato

Menu completo €55

8



Tartare di manzo, maionese all’erba cipollina, croccante ai funghi e crema di nocciole

16

Orzo alle erbe e fiori di montagna ed emulsione d’aglio orsino

15

Carpaccio di manzo in spuma tonnata, emulsione d’olio EVO e cipollina e frutti di capperi

23

Namelaka al cioccolato e lamponi

Menu completo €60

8

Mercoledì



Cheviche di salmerino su
crema di rapa, mela, pesto di
selvatiche e uova di trota

15

Fusillone Matt monograno
Felicetti al nero, tartare
di salmerino e crema di
cicoria

16

Salmerino alla brace, stick
di polenta e maionese alle
erbe

24

Gelato al miele di favo e
namelaka allo zafferano

8

Menu completo €60



Degustazione di formaggi
affinati e composte Berry
House

16

Spaghetti al lievito,
nasturzio, achillea e
spuma di patate
all’artemisia

17

Diaframma di manzo,
buerre blanc e cipollotto
bruciato

24

Panna cotta al caramello
e popcorn

8

Menu completo €60

Giovedì



Carpaccio d’anatra
affumicato, crema di caprino
e verdure dell’orto
croccanti

16

Raviolo al peperone
bruciato, ripieno di gallina
ruspante

17

Pancia di maialino CBT
croccante, millefoglie di
patate e maionese alla
ciliegia selvatica

23

Brownies e gelato al
Matcha

9

Menu completo €55



Fiori di zuccina fondenti in
pastella, cipolle caramellate
e fonduta di Casolet

15

Tagliatelle al limone,
crudo della Val Rendena,
rucola e mozzarella
trentina

17

Melanzana croccante,
sugo di pomodoro,
mozzarella e basilico
dell’orto

18

Cheesecake ai frutti rossi

8

Menu completo €60

Venerdì



Tocchetti di trota panati alla
granella di Storo su crema di
sedano rapa

15

Tagliatelle all’ortica,
zafferano, pancetta e fiori
di zucca

16

Trota affumicata, verdure
dell’orto e gelato di
cetriolo e menta

24

Gelato al rabarbaro e rose

8

Menu completo €60



Millefoglie di patata, tartare
di cervo e maionese allo
zenzero e lime

16

Carnaroli alla cipolla,
spuma di Graukase e
croccante di pane ai grani
antichi

16

Filetto di cervo, mirtillo
rosso e carotine alla brace

25

Gelato ai gemogli d’abete

8

Menu completo €60

Sabato



Tartare di trota affumicata,
orzo perlato, rapa rossa,
cavolo rapa e salsa di miso

15

Spaghettone Matt
monograno Felicetti alla
bottarga e burro di malga

17

Puzzone di Moena in
carrozza su crema di
patate affumicate e aglio
nero

20

Gelato ai fiori di sambuco
e panna

8

Menu completo €55



Timballo di carota e gelato
alle molche del Garda

13

Raviolo di pappardella
erbette e ricotta e fondo
all’abete

16

Stichetto d’agnello, il suo
ristretto e purè di patate

24

Frutti di bosco gratinati

8

Menu completo € 55