

- La battuta al coltello di cervo nostrano al sale fumè e scalogno, cremoso al Philadelphia, plumcake ai pomodori secchi, polvere alle olive nere e maionese ai cetriolini** 13,00 €
Knife-cut venison with smoked salt and shallots, Philadelphia cheese, dried tomato plumcake, black olives powder and mayonnaise
Hirschtartar mit geräuchertem Salz, Philadelphia-Sahnesauce, Tomaten, schwarzem Olivenpulver und Mayonnaise
- Girello di manzo arrostito all'inglese su letto di rucoletta selvatica, erborinato al passito, sfere al mirtillo nero e dressing al balsamico di Modena** 12,00 €
English roast-beef on a bed of wild rocket, raisin blue cheese, cranberry balls and balsamic vinegar dressing from Modena
Englisches Roastbeef auf einem Bett aus wildem Rucola, Blauschimmelkäse mit Rosinenwein und Balsamico-Essig aus Modena
- Il nostro tagliere di speck cadorino (o a scelta la selezione di formaggi nostrani) con giardiniera di ortaggi all'agrodolce, pane nero tostato e crema delicata al rafano** 11,00 €
Our local speck (or local cheese optionally) with sweet and sour vegetable giardiniera, toasted black bread and horseradish cream
Unser Speck (oder Käse) mit süß-saurer Gemüse-Giardiniera, geröstetem Schwarzbrot und delikater Meerrettichcreme
- Timballino di polenta di storo saporito ai funghi di stagione, con raguttino d'anatra, pere caramellate al timo, pancetta croccante e scaglie di Piave oro** 12,00 €
Timbale of polenta from Storo with mushroom flavor, duck ragout, thyme caramelized pears, crispy bacon, Parmesan cheese flakes
Kleine Timbale aus polenta von Storo, gewürzt mit Pilzen der Saison, Entenragout, Birnen, Speck und Käsesplitten von Piave oro
- Baccalà mantecato, riduzione ai piselli, crumble ai lamponi, germogli di crescione e pane carasao** 13,00 €
Codfish mantecato, pea reduction, raspberry crumble, watercress sprouts and caraway bread
Kabeljau-mantecato, Erbsenreduktion, Himbeerstreusel, Brunnenkressessprossen und Carasau-Brot

First courses

PRIMI PIATTI

Erste Gänge

- La crema di zucchine novelle con mantecato al caprino, mele granny smith al curry, porro arrostito e briciole di tarallo al finocchietto** 12,00 €
Cream of courgette with goat cheese, granny smith apples with curry, roasted leek and fennel tarallo crumbs
Crema von zucchini mix Ziegenkäse-Mantecato, Granny-Smith-Äpfeln mit Curry, geröstetem Lauch und Fenchel-Tarallo-Krümeln
- I casunziei classici all'ampezzana al burro versato, ricotta affumicata e semi di papavero** 12,00 €
Classical 'casunziei all'ampezzana' with fried butter, smoked ricotta cheese and poppy seeds
Klassische 'casunziei all'ampezzana' mit gegossener Butter, geräuchertem Ricotta-Käse und Mohn
- Le nostre tagliatelle fatte in casa saporite al battuto di cervo con funghi gialletti, burro alle erbe e riduzione al porto rosso** 12,00 €
Our homemade tagliatelle with chopped venison, yellow mushrooms, herbs butter and Port wine sauce
Hausgemachte Tagliatelle mit gehacktem Wildfleisch, gelben Pilzen, Kräuterbutter und roter Portweinreduktion
- Fusillone di grano duro saltato al frappé di datteri rossi, olive taggiasche, code di mazzancolle, stracciatella di burrata ed olio alla rucola** 13,00 €
Fusillone di grano d'oro, sauteed with red date tomatoes shake, Taggiasche olives, shrimp tails, stracciatella di burrata cheese and rocket oil
Fusillone di grano d'oro, sautiert mio rotea Dattel-tomaten-shake, Taggische-Oliven, Krabbenschwänzen, Stracciatella di Burrata
- Gli gnocchetti di patate artigianali con crema di parmigiano reggiano, crudo 24 mesi, pesto di pistacchi e spinaci freschi** 12,00 €
Homemade potato gnocchi with Parmigiano Reggiano cream cheese, 24 month raw ham, pistachio pesto and fresh spinach
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesancreme, 24-Monats-Rohschinken, Pistazienpesto und frischem Spinat
- I canederli tirolesi allo speck ed erba cipollina, su letto di barbabietole sauté, crema delicata ai porcini e croccante al formaggio stravecchio** 12,00 €
Tyrolean spinach dumplings with speck and chives, on a bed of sautéed beets, porcini mushrooms cream and extra mature cheese crisp
Tiroler Knödel mit Speck und Schnittlauch, auf einem Bett aus sautierten Rüben, zarter Steinpilzcreme und extra gereiftem Käsecreisp

- Il filetto di manzo rosolato al burro, profumato al Lagrein con orzo croccante, porcini, la loro terra e guanciaie stagionato su trono di polentina** 24,50 €
Beef fillet browned in salted butter, Lagrein. Wine scented with crispy barley, porcini mushrooms and seasoned guanciaie, on a throne of polenta
Rinderfilet in Butter, gewürzt mit Lagrein Wein, knackiger Gerste, Steinpilzen, Speck und Storo-Polenta
- La pluma di maialino iberico cotta a bassa temperatura con cipollotti viola, ratatouille di verdure, salsa verde alla menta e caviale al passion fruit** 21,00 €
Pluma of Iberian pork cooked at low temperature with onions, vegetable, green mint sauce and passion fruit caviar
“Pluma“ vom iberischen Schwein mit Frühlingszwiebeln, Gemüse-Ratatouille, grüne Minzsauce und Passionsfrucht Kaviar
- La tagliata di manzo irlandese scottata e saporita alle erbe dolomitiche con insaltine di stagione, datterini rossi marinati e scaglie di padano** 21,00 €
Irish beef tagliata flavored with Dolomite herbs, seasonal salad, marinated tomatoes and Grana Padano cheese flake
Irishes Rindfleisch stück, gewürzt mit Dolomiten Kräutern, dazu Salate der Saison, Parmesan Käseflocken
- La costoletta di cervo grigliata all’aspetto di lamponi con timballino di verza al cumino, pancetta abbrustolita e chutney alle prugne** 21,00 €
Grilled venison chop with raspberry aspic, small cumin cabbage timbale, toasted bacon and plum chutney
Gegrilltes Hirschkotelett mit Himbeeren, Kümmelkohl-Timbale, Speck und Pflaumen-Chutney
- I tentacoli di polpo arrostiti alla bbq con friarielli all’olio evo, burrata, dressing ai capperi caramellati e crumble di pane al balsamico** 18,00 €
Roasted octopus tentacles in BBQ sauce with friarielli in evo oil, burrata cheese, caramelized caper and bread crumble
Geröstete Oktopustentakeln mit Friarielli, Burrata, karamellisierte Kapren Dressing und Balsamico-Brot
- Piatto Bel Sit (salsiccia nostrana, Dobbiaco alla piastra, polenta di storo e porcini trifolati)** 20,00 €
Bel Sit plate (local sausage, grilled Dobbiaco cheese, polenta di Storo and truffled porcini mushrooms)
Bel Sit Teller (local Wurst, gegrillter Toblacher Käse, Storo-Polenta und fein geschnitten Steinpilze)
- Belsit Burger (pane al sesamo, hamburger di chianina, scamorza bianca, pancetta affumicata, spinaci in foglia e maionese alle nocciole con patate fritte)** 19,50 €
Bel Sit Burger (sesame bread, Chianina burger, white scamorza cheese, smoked bacon, leaf spinach, hazelnut mayonnaise)
Bel Sit-Burger (Sesam Brot, Chianina-Hamburger, Scamorza-Käse, Speck, Spinat, Mayonnaise und Pommes frites)

Hamburger di manzo con patate fritte	15,00 €
<i>Beef burger with French fries</i>	
<i>Rindfleisch-Burger mit Pommes frites</i>	
Pasta al pomodoro o al ragú	9,50 €
<i>Pasta with tomato sauce or meat sauce</i>	
<i>Nudeln mit Tomatensauce oder Fleischsauce</i>	
Wurstel con patate fritte	13,00 €
<i>Würstel with French fries</i>	
<i>Würstel mit Pommes frites</i>	
Bistecca alla milanese con patate fritte	15,00 €
<i>Milanese porck steak with French fries</i>	
<i>Mailänder Schweinesteak mit Pommes frites</i>	
Salsiccia con polenta o patate fritte	13,00 €
<i>Sausage with polenta or French fries</i>	
<i>Wurst mit polenta oder pommes frites</i>	

Salad

INSALATONE

Salat

Poke Bowl (riso venere, edamame, spada affumicato, gamberetti, pesche noci, cappuccio viola, pomodorini, sesamo e salsa teriyaki)	16,00 €
<i>Poke Bowl (black rice, edamame, smoked swordfish, shrimps, nectarines, purple cabbage, tomatoes, sesame, teriyaki sauce)</i>	
<i>Poke Bowl (Reis, Edamame, geräucherter Schwertfisch, Garnelen, Nektarinen, lila Kohl, Kirschtomaten, Sesam, Teriyaki-Sauce)</i>	
Mediterranea (misticanza di insalatine, datterini, olive taggiasche, tonno, capperi e scaglie di pecorino)	12,00 €
<i>Mediterranea (green salad misticanza, tomatoes, taggiasche olives, tuna, capers and pecorino cheese flakes)</i>	
<i>Mediterranea (misticanza-salat, Kirschtomaten, Taggia-oliven, Thunfisch, kapern, Pecorinokäseflocken)</i>	
Bufala (insalata verde, pomodoro ramato, mozzarella di bufala, mais)	10,50 €
<i>Bufala (green salad, coppery tomato, corn, buffalo mozzarella)</i>	
<i>Bufala (grüner salat, Kupfertomaten, mais, Büffelmozzarella)</i>	
Pollo (insalata gentile, feta, mela, pinoli, pollo alla piastra, olio ai semi di zucca)	12,00 €
<i>Pollo (Lattuce, feta, golden apple, pine nuts, grilled chicken, pumpkin seed oil)</i>	
<i>Pollo (Salat, feta, golden apfel, geröstete Pinienkerne, gegrilltes Hähnchen, Kürbiskernöl)</i>	

CONTORNI

Verdure alla griglia	<i>Grilled vegetables</i>	<i>Gegrilltes Gemüse</i>	5,00 €
Piatto di polenta di storo	<i>Storo Polenta</i>	<i>Storo Polenta</i>	5,00 €
Patate fritte	<i>French fries</i>	<i>Pommes frites</i>	5,00 €
Patate saltate all'amezzana	<i>Roeasted potatoes</i>	<i>Bratkartoffeln</i>	5,00 €
Funghi porcini trifolati	<i>Truffled porcini mushrooms</i>	<i>Getrüttelte Steinpilze</i>	5,00 €
Insalata mista	<i>Mixed salad</i>	<i>Gemischter Salat</i>	5,00 €