

ANTIPASTI

Starters

Battuta al coltello di cervo al sale affumicato e cipollotto, cremoso delicato alle mele Granny, pan brioches al papavero, formaggio caprino e polvere di liquirizia 13,00 €

Hand-cut deer steak tartare with smoked salt and spring onion, a delicate Granny apple sauce, poppy seed brioche, goat's cheese and licorice powder 13,00 €

La culatta emiliana stagionata con insalatina di radicchio tardivo, noci speziate e balsamico, formaggio stravecchio, riduzione al cabernet e sfoglia 12,00 €

Seasoned Emilian cured ham with a radicchio tardivo salad, spiced walnuts and balsamic vinegar, aged cheese, cabernet reduction and a puff pastry 12,00 €

La selezione di salumi e formaggi del territorio accompagnati dalle nostre mostarde di frutta, giardiniera all'agro e cartufole sott'olio 11,00 €

A selection of local cured meats and cheeses accompanied by our fruit chutneys, pickled vegetables and Jerusalem artichokes in olive oil 11,00 €

Sformatino tiepido alla zucca violina con cuore morbido alla robiola, vellutata ai pistacchi, salsiccia, gnocchetti al latte cagliato ed olio alle erbe 12,00 €

Warm butternut squash flan with a soft robiola cheese centre, pistachio cream, sausage, curdled milk gnocchi and a herb oil dressing 12,00 €

Baccalà mantecato dorato in tempura con polentina di Storo, puntarelle appena piccanti, capperi disidratati e salsa alla vicentina 13,00 €

Creamed cod goldened in tempura with Storo polenta, slightly spicy chicory, dehydrated capers and Vicentina sauce 13,00 €

PRIMI

First Courses

La crema di fagioli Lamón profumata alle erbe con briciole di cotechino nostrano, cavolo nero stufato e chicchi di melograno 12,00 €

A cream of Lamón bean soup flavored with herbs, crumbs of local pork offal sausage, stewed kale and pomegranate seeds 12,00 €

I nostri casunzei classici al burro chiarificato, rape rosse, ricotta affumicata e semi di papavero 12,00 €

Classic local moon-shaped ravioli with ghee, beetroot, smoked ricotta and poppy seeds 12,00 €

Canederli fatti in casa al grano saraceno e speck e ristretto al goulash, radicchio tardivo all'aceto di mele aspreto ai frutti rossi e scaglie di formaggio ubriaco 12,00 €

Homemade buckwheat dumplings with speck and a goulash reduction, radicchio tardivo dressed with apple cider and red fruit vinegars, topped with flakes of drunken cheese 12,00 €

Le nostre tagliatelle artigianali al battuto di cacciagione, burro ai porcini, pino mugo, lampone disidratato e riduzione al Refosco 13,00 €

Our homemade tagliatelle with game tartare, porcini butter, mountain pine, dehydrated raspberry and a Refosco reduction 13,00 €

Maccheroncini freschi alla crema di patate affumicate, cimette di broccoli, il loro pesto, scampetti alla busara e burrata di bufala 13,00 €

Fresh Maccheroncini pasta with smoked potato cream, broccoli florets, their pesto, small busara scampi and buffalo burrata 13,00 €

Gnocchetti di zucca home made mantecati al formaggio Fodom, pere Williams, farro croccante, crema di castagne e polvere di puccia 12,00 €

Homemade pumpkin gnocchi creamed with Fodom cheese, Williams pears, crunchy spelt, chestnut cream and puccia breadcrumbs 12,00 €

SECONDI

Main Courses

Filetto di manzo rosolato al burro di malga con funghi cardoncelli, vino Amarone, crostone di pane tostato, tartufo nero e guazzetto di lenticchie allo speck 24,50€

Beef fillet browned in mountain dairy butter with cardoncelli mushrooms, Amarone wine, toasted bread crust, black truffles and a lentil and speck stew 24,50 €

French Rack di maiale iberico cotto a bassa temperatura con sauté di carciofi al timo, albicocche disidratate, spaghetti di barbabietola e ristretto al mosto d'uva 21,00 €

Iberian pork French Rack cooked at low temperature with artichoke sauté in thyme, dehydrated apricots, beetroot spaghetti and a grape must reduction 21,00 €

Tagliata di manzo francese caduta ai carboni ardenti con salmoriglio al rosmarino e lime, insalatina di radicchio tardivo, pomodori Piccadilly arrostiti e formaggio di fossa 21,00 €

Cut of French beef grilled over hot charcoals with rosemary and lime salmoriglio sauce, radicchio tardivo salad, roasted Piccadilly tomatoes and Fossa cheese 21,00 €

Bocconcini di cervo scottati e glassati al porto rosso, sedano rapa e guanciale stagionato, composta ai mirtilli sformatino di radici di prezzemolo e bonbon di riso dorati 21,00 €

Seared deer dices glazed in red port, with celeriac and seasoned jowl bacon, blueberry compote, parsley root flan and golden rice bonbons 21,00 €

Tentacoli di polpo in trancetti arrostiti alla salsa teriyaki e aceto di riso, pac-choi al sesamo, burrata affumicata e pane profumato alla nduja 18,00 €

Slices of roasted octopus tentacles in teriyaki sauce and rice vinegar, with sesame pac-choi, smoked burrata and nduja-flavoured bread 18,00 €

Piatto Belsit (salsiccia nostrana, Dobbiaco alla piastra, polenta di Storo e radicchio grigliato) 20,00 €

Our Belsit dish (with local sausage, grilled Dobbiaco, Storo polenta and grilled radicchio) 20,00 €

Belsit Burger (pane al sesamo hamburger di manzo home made, tomino piemontese, cipolla bbq speck crispy e maionese alla rucola) 19,50 €

Our Belsit Burger (a sesame-bread homemade beef burger, with Piemontese tomino cheese, crispy BBQ onion speck and rocket mayonnaise) 19,50 €

Hamburger di manzo con patate fritte	15,00 €
<i>Beef burger with French fries</i>	
Pasta al pomodoro o al ragú	9,50 €
<i>Pasta with tomato sauce or meat sauce</i>	
Wurstel con patate fritte	13,00 €
<i>Wurstel with French fries</i>	
Bistecca alla milanese con patate fritte	15,00 €
<i>Milanese porck steak with French fries</i>	
Salsiccia con polenta o patate fritte	13,00 €
<i>Sausage with polenta or French fries</i>	

Salad

INSALATONE

Invernale (radicchio di Chioggia, noci salate, Dobbiaco, dressing all'arancio e zafferano, pane nero e speck d'anatra)	12,00 €
<i>Winter (radicchio di Chioggia, salted walnuts, Dobbiaco cheese, orange and saffron dressing, toasted black bread and duck speck ham)</i>	
Mediterranea (misticanza d'insalatine, olive di Taggia, capperi, pomodorini, tonno sott'olio e pecorino)	12,00 €
<i>Mediterranea (mixed salad, Taggia olives, capers, cherry tomatoes, tuna in olive oil and Tuscan pecorino)</i>	
Bufala (insalata verde, pomodoro ramato, mozzarella di bufala, mais e olio al balsamico)	11,50 €
<i>Bufala (green salad, copper tomatoes, sweetcorn, buffalo mozzarella and balsamic oil)</i>	
Pollo (insalata verde, mela golden, pinoli tostati, formaggio Montasio, petto di pollo alla griglia, semi di zucca ed il loro olio)	12,00 €
<i>Pollo (green salad, golden apple, toasted pine nuts, Montasio cheese, grilled chicken breast, pumpkin seeds and their oil)</i>	

Sides

CONTORNI

Verdure alla griglia	<i>Grilled vegetables</i>	5,00 €
Piatto di polenta di storo	<i>Storo Polenta</i>	5,00 €
Patate fritte	<i>French fries</i>	5,00 €
Patate saltate all'ampezzana	<i>Roeasted potatoes</i>	5,00 €
Funghi porcini trifolati	<i>Truffled porcini mushrooms</i>	5,00 €
Insalata mista	<i>Mixed salad</i>	5,00 €