

# ANTIPASTI

## Starters

*Battuta al coltello di cervo al sale integrale e scalogno, robiola mantecata, crumble al parmigiano 36 mesi, babà salato, chutney di mele e riduzione ai frutti di bosco* 16,00€  
*Hand-cut deer steak tartare with unrefined salt and shallots, a robiola cheese cream, a 36-month Parmesan crumble, salted babà, apple chutney and a berry reduction*

*Carpaccio di bufala italiana con radicchio sott'olio della casa, burrata di bufala, cialda al mais e dressing al tartufo nero* 15,00 €  
*Italian buffalo carpaccio with home-made radicchio in oil, buffalo burrata, corn flour wafer and a black truffle dressing*

*La selezione di salumi e formaggi del territorio accompagnati dalle nostre mostarde di frutta, giardiniera e cartufole* 12,00 €

*A selection of local cured meats and cheeses accompanied by our fruit chutneys, pickled vegetables and cartufole (jerusalem artichokes in olive oil)*

*Polentina di Storo con la sua farina tostata all'olio d'oliva con mix di funghi di stagione, vellutata al montasio e cotechino arrostito* 14,00 €  
*Polentina di Storo, toasted polenta flour in olive oil with seasonal mushroom mix, montasio cheese cream sauce and roasted cotechino (pig's trotter)*

*Insalatina tiepida di cereali e verdure con code di gambero confit, puntarelle scottate, maionese al pomodoro affumicato e pane aromatico alle erbe* 14,00 €  
*A small and warm cereal and vegetable salad with confit prawn tails, seared puntarella (roman asparagus chicory), smoked tomato mayonnaise and aromatic herb bread*

# PRIMI

## First Courses

*Vellutata rustica ai ceci di valentano con olio al rosmarino ,cavolo nero appassito, pecorino toscano e crostini di focaccia ai cereali* 13,00€

*Rustic Valentano chickpea cream soup from with rosemary oil, dried Tuscan kale, Tuscan pecorino cheese and focaccia croutons made with cereals*

*I casunziei classici all'ampezzana saporiti al burro chiarificato, ricotta affumicata e semi di papavero* 13,00 €

*Our Classic local moon-shaped ravioli with ghee, smoked ricotta and poppy seeds*

*Canederli della casa al grano saraceno e speck al ragù di ossobuco di vitello, bietoline croccanti , emulsione allo zafferano e formaggio ubriaco* 13,00 €

*Homemade buckwheat and speck dumplings with veal shank ragout, crispy Swiss chard, saffron emulsion and "drunken" cheese*

*Maccheroncini artigianali alla crema di zucca ed i suoi semi tostati, pancetta croccante, creme fresche acidula e tartare di ricciola* 14,00€

*Handmade maccheroncini with pumpkin cream and toasted seeds, crispy bacon, fresh sour cream and a yellowtail fish tartare*

*Gnocchetti di patate home made alla crema di piave vecchio dop ,pesto di nocciole ,mele granny smith e crumble di castagne* 14,00 €

*Home-made potato dumplings with a piave vecchio dop cream sauce, hazelnut pesto, granny smith apples and chestnut crumble*

*Tagliatelle fresche al battuto di cacciagione con funghi gialletti confit, olio al pino mugo, ribes nero disidratato e riduzione al melograno* 14,00 €

*Fresh Tagliatelle pasta with game tartare, confit yellow mushrooms, mountain pine oil, dehydrated blackcurrants and a pomegranate reduction*

# SECONDI

## Main Courses

*Filetto di manzo rosolato al burro di malga con funghi cardoncelli ,ristretto al lagrei, tartufo nero ,mirtilli e polenta di storo* 25,50€

*Beef fillet browned in mountain dairy butter with cardoncelli mushrooms, a Legrein reduction, black truffles, blueberries and polenta di Storo*

*French Rack di maiale iberico cotto a bassa temperatura con sauté di carciofi rustico alle erbe, verduzzo passito cipollotti scottati e gemme di polenta* 22,50 €

*Iberian pork French Rack cooked at low temperature with sautéed artichokes in wild herbs, Verduzzo passito wine, blanched onions and polenta gems*

*Tagliata di manzo Charolais scottata ai carboni ardenti con insalatina di radicchio tardivo, datterino al basilico, olio al timop limonato e grana padano* 22,00 €

*Cut of Charolais beef blanched over hot charcoals with radicchio tardivo salad, small tomatoes with basil, drizzled with lemon-tyme flavored oil and grana Padano parmisan*

*Medaglioni di cervo grigliati al sale affumicato su letto di cappucci viola all'aceto di mele, ristretto di amarene, fave di cacao e tagliolini alle rape rosse* 23,00 €

*Grilled deer medallions with smoked salt on a bed of purple cabbage dressed with apple vinegar, sour cherry reduction, cocoa beans and tagliolini pasta with red turnips*

*Tentacoli di polpo rosolati alla BBQ con cavolo cinese alla piastra, dip di melanzane ed avocado, burrata fumè, olive taggiasche e pane al prezzemolo* 22,00 €

*BBQ seared octopus tentacles with grilled chinese cabbage, aubergine and avocado dip, smoked burrata, Taggiasche olives and parsley bread*

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

*Our Belsit Dish (local sausage, grilled Dobbiaco cheese, polenta di Storo and radicchio spadore cooked in olive oil, parsley and garlic)*

*Belsit Burger (pane al sesamo, hamburger di manzo 200 g , pancetta affumicata, zucchine grigliate, formaggio cheddar e maionese alla rucoletta)* 20,00 €

*Our Belsit Burger (sesame-bread, 200gr beef burger, crispy bacon, grilled zucchini, cheddar cheese and rocket mayonnaise)*