ANTIPASTI

Starters

Battuta di cervo all'olio affumicato e scalogno con chips di topinambur, cream cheese al timo, composta di mele e riduzione ai lamponi 18,00 €

Venison tartare with smoked oil and shallots, jerusalem artichoke chips, thyme flavoured cream cheese, apple compote and raspberry reduction.

Uovo cotto a 64° con portarelle scottate, fonduta al parmigiano, crumble di pane al prezzemolo, speck in polvere ed olio al tartufo 16,00 €

Egg cooked at 64°C with seared portobello mushrooms, Parmesan fondue, parsley bread crumble, speck powder and truffle flavoured oil

Selezione di formaggi e salumi del territorio

accompagnate da mostarda di frutta, cren e cartofole 13,00 €

A selection of local hams and cheeses accompanied by fruit chutney, horseradish and marinated jerusalem artichoke.

Baccalà mantecato saporito ai capperi caramellati, timballino di polenta gialla all'olio EVO, caviale di aringa e cialda di mais al pomodoro e basilico 17,00 €

Creamy salted cod with caramelised capers, yellow polenta timbale with extra virgin olive oil, herring caviar, and tomato and basil corn wafer

Carpaccio di manzo Black Angus affumicato
con insalatina di radicchio rosso precoce, marmellata di mirtilli rossi, pane tostato e croccante al pecorino 17,00€

Smoked Black Angus beef carpaccio with red radicchio salad, cranberry jam, toasted bread and Pecorino cheese crispy waffer

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – Frozen products may be utilized when required

PRIMI

First Courses

Vellutata rustica di ceci e cappuccio viola profumata al rosmarino

con pane nero, salsiccia crispy e gocce di robiola 15,00 €

Rustic chickpea and purple cabbage veloutè soup flavoured with rosemary black bread, crunchy sausage and drops of Robiola cheese

I casunziei classici all'ampezzana saporiti al burro chiarificato, ricotta affumicata e semi di papavero 15,00 €

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

Canederli della casa ai formaggi bellunesi, crema di patate viola, porro appassito, noci speziate ed estratto al melograno 15,00 €

Homemade bread dumplings with various Belluno cheeses, purple potato cream, wilted leeks, spiced walnuts and pomegranate extract.

Fusilloni di grano duro mantecati al pesto leggero di broccoli, pomodorini confit, tartare di tonno all'olio al mandarino e taralli sbriciolati 16,00 €

Durum wheat fusilloni tossed with a delicate broccoli pesto, confit cherry tomatoes, tuna tartare with mandarin oil and crumbled "Taralli" crackers.Gnocchetti di patate home made alla crema di piave vecchio dop ,pesto di nocciole ,mele granny smith e crumble di castagne

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

Tagliatelle artigianali aromatizzate al Lagrein 16,00 €

saporite al battuto di cacciagione, burro ai porcini, polvere di speck e aspretto ai frutti rossi

Handmade tagliatelle flavoured with Lagrein wine topped with game meat, porcini butter, speck powder and red berries aspretto.

Gnocchetti freschi di zucca saporiti al formaggio Piave vecchio, cavolo nero, pere Williams e nocciole tostate 15,00 €

· Fresh pumpkin gnocchetti flavoured with aged Piave cheese, black cabbage, Williams pears and toasted hazelnuts.

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – Frozen products may be utilized when required

SECONDI

SECOND COURSES

Filetto di manzo Irlanda scottato al burro di malga, funghi cardoncelli e la loro crema, crudo di Parma, perle al tartufo nero e carciofi arrostiti. 27,00 €

Irish beef fillet seared in alpine dairy butter, with Cardoncelli mushrooms and their cream, Parma ham, black truffle pearls and roasted artichokes.

Tagliata di manzo francese caduta ai carboni ardenti, su letto di radicchio rosso precoce, pomodorini datterino al basilico, olio al timo e scaglie di Padano. 24,00 €

Charcoal-grilled French sliced beef steak on a bed of red radicchio, basil flavoured baby tomatoes, thyme oil and Padano cheese flakes

Guancette di vitello stracotte al Cabernet e fave di cacao, polentina morbida di Storo, cavolo nero e falafel di edamame ed erbette. 24,00 €

Veal cheeks braised in Cabernet wine and cocoa beans, soft Storo polenta, black cabbage, edamame and herb falafel.

Medaglioni di cervo grigliati al sale affumicato con salsa al mosto d'uva, roesti di patate, sedano rapa e chips di barbabietola. 25,00 €

Grilled venison medallions with smoked salt, grape must sauce, potato rösti, celeriac and beetroot crisps

Tentacoli di polpo arrostiti e laccati agli agrumi e yuzu, verza cinese alla piastra, sesamo nero, burrata e briciole di focaccia ai cereali. 24,00 €

Roasted octopus tentacles glazed with citrus fruit and yuzu, grilled Chinese cabbage, black sesame, burrata and cereal focaccia crumbs

Piatto Bel Sit: polenta di Storo, salsiccia nostrana, formaggio Dobbiaco alla piastra e funghi sautè. 22,00 €

Bel Sit dish: Storo polenta, local sausage, grilled Dobbiaco cheese and sautéed mushrooms

Bel Sit Burger: pane al sesamo, 200 g burger di manzo, cipolla caramellata, bacon dolce, formaggio cheddar e maionese al pomodoro dry. 21,00 €

Bel Sit Burger: sesame bread, 200gr beef burger, caramelised onion, sweet bacon, cheddar cheese and dry tomato mayonnaise.

All'occorrenza possono essere usati prodotti congelati – Frozen products may be utilized when required