



CENA SOTTO LE STELLE CON GATTO DELLE NEVI

MENU'

Piatti unici

- Carosello di affettati (speck e lucanica) con giardiniera, formaggi, tortel di patate, fagioli, marmellata e cappuccio (*Proposta A*)
- Polenta, cervo, formaggio, funghi e crauti (*Proposta E*)

Primi Piatti

- Carbonara CBT con guancialetto croccante e tuorlo marinato (*Proposta B*)
 - Tagliatelle di cervo (*Proposta C*)
 - Risotto al pino mugo e mele caramellate (*Proposta D*)

Secondi piatti

- Cipolla brasata e ripiena di funghi misti (*Proposta F*)
- Medaglione di girello di vitello con grostel di patate (*Proposta G*)

Menù degustazione

- Antipasto: tortino di patate con fonduta di Casolet e polvere di speck
- Risotto al Teroldego con mele caramellate e frutti di bosco con fonduta al Trentingrana
 - Rollè di coniglio ripieno di castagne con purea di sedano rapa
 - Creme brûlée al pino mugo con gelato alla camomilla (*Proposta H*)

- **Proposta A € 40,00**

Calice di vino
Piatto unico con tortel di patate
Dolce

- **Proposta B € 43,00**

Benvenuto della cucina
Calice di vino
Carbonara CBT
Dolce

- **Proposta C € 45,00**

Benvenuto della cucina
Calice di vino
Tagliatelle di cervo
Dolce

- **Proposta D € 48,00**

Benvenuto della cucina
Calice di vino
Risotto al pino mugo
Dolce

- **Proposta E € 50,00**

Calice di vino
Piatto unico con polenta e cervo
Dolce

- **Proposta F € 52,00**

Benvenuto della cucina
Calice di vino
Cipolla brasata
Dolce

- **Proposta G € 55,00**

Benvenuto della cucina

Calice di vino

Medaglione di girello di vitello

Dolce

- **Proposta H € 70,00**

Menù degustazione con calice di vino

- **Supplemento tagliere € 30,00**

possibilità di integrare le proposte con

un tagliere di affettati misti per 2 persone:

Carosello di affettati (speck e lucanica), con giardiniera, formaggi, tortel di patate, fagioli, marmellata e cavolo cappuccio