

BISTROT LEGGERO

DALLE 12:00 ALLE 18:30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 16



SALAME DI CERVO | SPECK DELLE DOLOMITI | FORMAGGIO DI MALGA |
MOSTARDE PICCANTI



INSALATONA LIGHT | 16

INSALATA DI FOGLIA | CAPPUCCIO VIOLA | POMODORINI | UOVA BIO
| MOZZARELLINE | CROSTINI DI PANE

SPAGHETTONI GRANO DURO SENATORE CAPELLI



POMODORO | STRACCIATELLA | BASILICO | 14



RAGU' A LUNGA COTTURA 24 ORE | 14

CARBONARA CON GUANCIALE E UOVA BIO | 15

TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA | 14

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO | 22

PATATINE FRITTE
FATTE IN CASA | 5

CARCIOFI SCOTTATI | 7

VERDURE ALLA GRIGLIA | 7

HAMBURGER DI CHIANINA | MACELLERIA COSTA | 20

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO MORLACCO | SPECK CROCCANTE



VEGGIE BURGER | 18

BURGER DI LENTICCHIE | RADICCHIO ROSSO CONDITO | STRACCIATELLA

CLUB SANDWICH | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO | UOVA BIO
BACON | FESA TACCHINO | SALSA ROSA FATTA IN CASA



CLUB SANDWICH VEGGY | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO
UOVA BIO | SALSA ROSA FATTA IN CASA

Nell'eventualità di allergie o
intolleranze il nostro staff può
suggerire la preparazione adatta ad
ogni esigenza.

N.b.: alcuni piatti possono essere
confezionati con prodotti congelati a
seconda della stagione e dell'uso fatto.

BISTROT LIGHT

FROM 12:00 UNTIL 18:30

SELECTION OF LOCAL HAM AND CHEESES | 16



DEER SALAMI | SPECK FROM THE DOLOMITES | MOUNTAIN CHEESES
SPICY MUSTARD SAUCE



LIGHT SALAD | 16

FRESH SALAD | RED CABBAGE | CHERRY TOMATOES
ORGANIC EGG | MOZZARELLA | BREAD CROUTONS

SPAGHETTONI WITH SENATORE CAPPELLI WHEAT



TOMATOES | BURRATA MOZZARELLA | BASIL | 14



BOLOGNESE SAUCE SLOWLY COOKED FOR 24 HOURS | 14

CARBONARA WITH PORK CHEEK AND ORGANIC EGGS | 15

SLOW-COOKED CHICKEN STEAK | 14

BEEF FILET MEDALLION | 22

HOME MADE
FRENCH FRIES | 5

SAUTEED ARTICHOKEs | 7

GRILLED VEGETABLES | 7

CHIANINA HAMBURGER | COSTA BUTCHER | 20

SALAD | TOMATOES | MORLACCO CHEESE | CRUNCHY SPECK



VEGGIE BURGER | 18

LENTIL BURGER | SEASONED RADICCHIO | BURRATA MOZZARELLA

CLUB SANDWICH | 18

SALAD | TOMATO | CHEESE | ORGANIC EGG
BACON | TURKEY | HOMEMADE PINK SAUCE



VEGGY CLUB SANDWICH | 18

SALAD | TOMATO | CHEESE
ORGANIC EGG | HOMEMADE PINK SAUCE

In case of allergy or intolerance we can suggest you a preparation that suits your needs.

Please note: some dishes may be prepared with frozen ingredients depending on the season and usage.

BISTROT UNCONVENTIONAL

DALLE 19:00 ALLE 21:30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 14 
SALAME DI CERVO | SPECK DELLE DOLOMITI | FORMAGGIO DI MALGA |
MOSTARDE PICCANTI

TARTARE DI MANZO | 18
NOCCIOLE | PORCINI | TARTUFO NERO | MIRTILLO

TROTA DA LAGO MARINATA | 16 
NIDO DI VERDURE MARINATE | VINAIGRETTE AL LAMPONE |
VALERIANA AL BALSAMICO

 FALAFEL AL BERGAMOTTO | 14 
INSALATA AL RADICCHIO | UVETTA | PINOLI | SALSA YOGURT

 CREMA DI ZUCCA AL FINOCCHIETTO | 15 
POLVERE DI FINOCCHIETTO | CROSTINO DI PUCCIA

TORTELLONI DI BACCALA' MANTECATO | 19
ZAFFERANO DELLE DOLOMITI | ORTICA | TIMO

 PASTA DI LENTICCHIE | 18
PESTO DI ASPARAGI | PISTACCHI | DRAGONCELLO | ZESTE DI ARANCIA

 SPAGHETTONI SENATORE CAPPELLI | 14
POMODORO | STRACCIATELLA | OLIO BASILICO

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO AL FIENO | 25 
CREMA DI CAROTA BABY | CAVOLFIORE VIOLA SCOTTATO | SALSA AL SYRAH

CERVO PORCHETTATO | 26 
CHIPS DI TAPIOCA AL LAMPONE | CAPONATA DI VERDURE

 TOFU SCOTTATO | 18, 2 dei quali donati 
HUMMUS DI CECI | FINOCCHIO MARINATO | PERE | PATE' DI OLIVE

FILETTO DI MAIALE IN OLIO COTTURA | 22 
CAPPUCCIO VIOLA AL BALSAMICO | SALSA AL MIELE E CARDAMOMO

Nell'eventualità di allergie o intolleranze il nostro staff può suggerire la preparazione adatta ad ogni esigenza.

N.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.

BISTROT UNCONVENTIONAL

DALLE 19:00 ALLE 21:30

SELECTION OF LOCAL HAM AND CHEESES | 14



DEER SALAMI | SPECK FROM THE DOLOMITES | MOUNTAIN CHEESES
SPICY MUSTARD SAUCE

BEEF TARTARE | 18

HAZELNUTS | PORCINI MUSHROOM | BLACK TRUFFLE | BLUEBERRIES



MARINATED LAKS TROUT | 16



NESTED MARINATED VEGETABLES | RASPBERRY VINAIGRETTE |
VALERIAN SALAD | BALSAMIC VINEGAR



BERGAMOT FALAFEL | 14



RADICCHIO | RAISINS | PINENUTS | YOGURT SAUCE



CREAM OF PUMPKIN WITH FENNEL | 15



GROUND FENNEL | ALL-WHEAT BREAD CROUTONS

RAVIOLI WITH CREAMED COD | 19

SAFFRON FROM THE DOLOMITES | NETTLES | THYME



LENTIL PASTA | 18

ASPARAGUS PESTO | PISTACHOS | ORANGE ZEST | TARRAGON



SPAGHETTONI WITH SENATORE CAPPELLI WHEAT | 14

TOMATO | BURRATA MOZZARELLA | BASIL

HAY SMOKED DUCK BREAST | 25



CREAMED BABY CARROTS | VIOLET CAULIFLOWER | SYRAH SAUCE

FINE HERBS DEER ROLL | 26



TAPIOCA CHIPS WITH RASPEBERRY | VEGETABLES CAPONATA



SEARED TOFU | 18, 2 will be donated



CHICKPEAS HUMMUS | MARINATED FENNEL | PEARS | OLIVE PATÉ

ROASTED ROLLED DEER STUFFED WITH HERBS | 22



VIOLET CABBAGE | BALSAMIC VINEGAR | HONEY AND CARDAMOM SAUCE

In case of allergy or intolerance we can suggest you a preparation that suits your needs.

Please note: some dishes may be prepared with frozen ingredients depending on the season and usage.