



  
BOUTIQUE HOTEL - SPA

## MENU

### A LA CARTE

#### Antipasti *Appetisers*

Battuta di Fassona al Coltello con Crema di Parmigiano, Pesto di Rucola e  
Crumble di Focaccia €15 (1-7-8)

Vitello Tonnato Cotto a Bassa Temperatura con Polvere di Cappero €15 (3-4-10)

Polpo Arrosto con Caponatina di Verdure Agrodolci €23 (9-14)

#### Primi *First Course*

Lasagnetta alle Zucchine, Menta e Parmigiano €17 (1-3-7)

Plin della Tradizione al Sugo d'arrosto €18 (1-3-7-9)

Ravioli Quadri di Capesante e Gamberi al Ragù di Crostacei €22 (1-2-3-4-14)



## MENU

### A LA CARTE

#### Secondi *Main Course*

Entrecote di Fassona con Millefoglie di Patate e Carotine Glassate €23

Pescato della Settimana con Variazione di Zucchine e Salsa alla Mugnaia  
€25 (4-7)

#### Dessert *Dessert*

Semifreddo alle Pesche di Canale d'alba €10 (3-7)

Bunet Moderno con Caramello Mou €10 (1-3-7-8)

Meringata al Cioccolato Bianco, Lamponi e Ibisco €10 (3-7)