



MENÙ
À LA CARTE

ANTI PASTO

STARTER

Spuma di patate del Cadore, uovo cotto a bassa temperatura e carciofo violetto

*Cadore potato foam, low-temperature cooked egg,
and violet artichoke*



28

Polentina morbida di Storo, fonduta di morlacco e funghi di bosco

Soft Storo polenta, Morlacco cheese fondue, and wild mushrooms



28

Cre moso di zucca al rosmarino, verdure d'inverno appena scottate e chips di ortaggi

*Creamy pumpkin with rosemary, lightly sautéed
winter vegetables, and vegetable chips*



26

Cuore di merluzzo in olio cottura, crema di lenticchie e spinacini appena spadellati

Cod cooked in oil, lentils cream, and lightly sautéed baby spinach



30

Carpaccio di sorana salsa leggera al parmigiano 30 mesi e chips di verdure

*Sorana beef carpaccio
delicate 30-month parmigiano sauce, and vegetable chips*



30

Insalata tiepida di radicchio tardivo all'ampezzana con il nostro bacon sfumato al balsamico

*Warm tardivo radicchio salad "Ampezzana style"
with our balsamic-glazed bacon*



26

Crudo di pesce con scampi, gamberi rossi, gamberi viola, tartare di tonno rosso e carpaccio di branzino

*Raw seafood selection with scampi, red prawns, purple prawns, bluefin
tuna tartare, and sea bass carpaccio*



48

I PROSCIUTTI

THE HAMS

Prosciutto crudo S. Ilario 40 mesi

40-month aged S. Ilario prosciutto crudo

24

Prosciutto crudo San Daniele 32 mesi 'Il Camarin'

32-month aged San Daniele prosciutto crudo 'Il Camarin'

24

Prosciutto Pata Negra "Bellota" 100% iberico

Pata Negra "Bellota" ham 100% ibérico

36

Accompagnamento con giardiniera di ortaggi Rosapetra

Served with Rosapetra-style pickled vegetables

PRIMA PORTATA

FIRST COURSE

Tagliatelle fatte in casa, al ragout di cervo olio al ginepro

Homemade tagliatelle with deer ragout juniper oil



30

Tagliolino all'astice mantecato con la sua bisque

*Taglioni with lobster
finished in its own bisque*

42

Tortellini artigianali in brodo di carne

Homemade tortellini in meat broth

30

Gnocchi di patate ed erbe con fonduta di Morlacco e ragout di agnello

*Potato and herb gnocchi with Morlacco cheese
fondue and lamb ragout*

32

Plin di brasato al Barolo, saltati al burro di montagna

Barolo-braised beef plin, sautéed in mountain butter

34

Cannellone al ragout di costata e spuma di besciamella

Cannelloni with rib-eye ragout and light béchamel foam

34

Zuppa di legumi, zucca e cavolo nero al profumo di levistico

Legume, pumpkin, and black cabbage soup scented with lovage

28

SECONDA PORTATA

SECOND COURSE

Pollo fritto verdure pastellate e salsa agrodolce

Fried chicken tempura vegetables, and sweet-and-sour sauce

36

Tartare di manzo preparata al tavolo

Beef tartare prepared at the table

48

Filetto di manzo al pepe verde

Beef fillet with green peppercorn sauce



48

Guancia di vitello brasata al Lagrein

Veal cheek braised in Lagrein wine



40

Costina di Pata Negra senz'osso

Boneless Pata Negra pork rib



40

Parmigiana di zucca, Asiago e radicchio di Treviso

Pumpkin, Asiago, and Treviso radicchio parmigiana



36

Branzino in crosta di pane aromatizzato alle erbe di montagna

Sea bass in herb-aromatized bread crust

42

Filetto di rombo chiodato allo champagne

Turbot fillet with champagne sauce

48



SECONDI ALLA BRACE

CHARCOAL-GRILLED MAINS

Le nostre carni provengono da animali allevati e macellati in Italia, in piccoli allevamenti dove gli animali non soffrono stress e vengono alimentati con foraggi ed erba medica rigorosamente naturali. Tutti i nostri tagli di carne vengono selezionati dalla rinomata macelleria Damini e seguono una frollatura controllata di oltre 40 giorni per raggiungere una straordinaria morbidezza e una complessità aromatica autentica. Marezzatura equilibrata, sapidità naturale e tessitura setosa: ogni boccone è il risultato di una lavorazione artigianale che valorizza al massimo la materia prima.

Our meats come from animals raised and slaughtered in Italy, in small farms where they are not subjected to stress and are fed exclusively with natural forage and medicinal herb. All our cuts are carefully selected from the renowned Damini butchery and undergo a controlled dry-aging process of over 40 days, resulting in extraordinary tenderness and an authentic aromatic complexity. Refined marbling, natural savouriness, and a silky texture, every bite reflects the artisan care and respect for raw ingredients that define true culinary excellence.

Galletto ruspante

Farm-raised spring chicken



36

Costolette di agnello alla scottadito

Lamb cutlets "scottadito"

42

Costata

Rib-eye steak

16/100g

Tomahawk

Tomahawk steak

16/100gr

Gran bollito di carne della tradizione, servito al carello (venerdì e sabato sera)

*Traditional mixed boiled meats served from the trolley
(available Friday and Saturday evenings)*



CONTORNI

SIDE DISHES

Patate del Cadore al forno

Oven-roasted Cadore potatoes

10

Ortaggi appena scottati in padella

Lightly sautéed vegetables

10

Erbette ripassate in tegame senz'aglio

Braised greens (garlic-free)

10

Purè soffice mantecato al burro di malga

Silky mashed potatoes with alpine butter

10

DESSERT

DESSERT

Millefoglie di fillo caramellata con crema chantilly e cioccolato fondente

Caramelized filo mille-feuille with chantilly cream and fine dark chocolate

18

Strudel alle mele, salsa vaniglia e gelato alla cannella

Apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream

18

Sacher al bicchiere

Sacher in a glass

18

Il nostro Tiramisù fatto al momento

Our tiramisù freshly prepared

18

Cremoso di ricotta di capra, pistacchi sabbiati e frutti di bosco al miele

Creamy goat ricotta, caramelized pistachios, and honey-glazed berries



18

Crema frita vegana alla verbena e marmellata di visciole

Vegan verbena fried cream with sour cherry jam



18

Torta di radicchio noci pecan e spuma di zucca

Radicchio cake with pecans and pumpkin foam

18

Selezione di biscotti e frollini con crema allo zabaione

Selection of biscuits and shortbread with zabaglione cream

18

Selezione formaggi del territorio con confetture e mostarde di frutta

Assortment of regional cheeses accompanied by fruit preserves and mustards

