**DA CONDIVIDERE…….**

**TAGLIERE DI SPECK E LARDO**

speck, lardo di montagna e mostarda di cipolla rossa, chips di pucia 18

**PATANEGRA "JOSELITO"**

paleta di jamon iberico gran reserva, crostini di pane al pomodoro 27

**FONDUTA DI FORMAGGIO LOCALE**

crostoni al rosmarino 20

**TORCHON DI FEGATO GRASSO D’ANATRA**

 Cannolo alle nocciole, mostarda di fichi e pan brioche 27

**INSALATA COL ALT**

insalata, radicchio, scorzanera, speck croccante, filetto di pollo e dressing Col Alt 17

**UOVO MOLLE**

Schiuma di patate, crostini e dressing al tartufo nero 17

**CRUDO DI MANZETTA “ALPENRIND” BATTUTA A COLTELLO**

burro di lardo, chips di semi 20

**POLENTA CROCCANTE CON DOBBIACO SCOTTATO**

funghi trifolati 20

**TARTARE DI TROTA SALMONATA “TROTA ORO” MARINATA**

crema alla cipollina, limone e chips di pane nero 18

**OSTRICHE “TSARSKAYA”**

Mezza dozzina 27

**TAGLIATELLE AL RAGU’ DI CERVO** 18

**CANEDERLI PRESSATI AL GRAUKÄSE**

insalata di cappucci conditi 16

**SPAGHETTI “MANCINI” CON SALSICCIA**

pomodorini confit, puntarelle condite e briciole di pucia 17

**RISOTTO AL MORLACCO**

ragù di fegatini e riduzione al lagrein 20

**CREMA DI ZUCCA**

Lenticchie, uova di quaglia, semi di zucca e latticello 12

**PACCHERI “BENEDETTO CAVALIERE” ALL'ASTICE** 35

**TAGLIATA DI MANZO “SELEZIONE BALLARDINI”**

Radicchio marinato, patate e scalogno caramellato 30

**CHEESEBURGER DI CAPRIOLO**

formaggio, pomodoro al forno, lattuga, salsa bbq maison 25

**COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA PLANCIA**

Carciofi, patate, olive e pomodorini 25

**PETTO DI FARAONA CONFIT**

purè di patate, cavolfiore al forno e guanciale 25

**SPECK UOVA E PATATE**

patate saltate, uova all'occhio di bue e speck 17

**COSTINE DI MAIALE**

polenta alla piastra 20

**C**operto 3
 Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie od intolleranze.
Per la preparazione delle pietanze possono venire impiegati alimenti surgelati

 