1925 ... 2025
... da 100 Anni al Passo Presolana !

Cuciniamo semplicemente:

Menu degustazione:

(non è possibile alcuna variante)

“Alpino”

Pappardelle al ragù di cervo
Polenta con funghi e taleggio
Dessert

o

Menu del giorno

I° + II° + Dolce

€ 22,00

Antipasti

<i>Formaggio di malga alla piastra</i> <i>con speck e zucchine su cialda di pane</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Bresaola nostrana con selezione di formaggi e polenta cunsa</i>	<i>€ 12,00</i>

Primi Piatti

<i>Tortelloni al tarassaco con pesto ed erbe di montagna</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Troccoli alla fonduta di taleggio noci e pepe nero</i>	<i>€ 10,00</i>

<i>Coperto</i>	<i>€ 2,00</i>
----------------	---------------

I nostri prodotti sono lavorati e conservati secondo il Regolamento CE 852/04
Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al personale di sala

Cuciniamo semplicemente:

Secondi Piatti

(Comprendono il loro contorno)

<i>Formaggio di capra spadellato al miele, aceto balsamico con confettura agrodolce</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Polenta con fonduta di taleggio e tartufo</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Stinco di maiale al forno, con polenta</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Costolette di agnello in crosta aromatica con polenta e verdure</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Polenta e funghi trifolati</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Polenta con Salamella alla griglia</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Polenta con Salamella alla griglia e gorgonzola</i>	<i>€ 12,00</i>

Contorni

<i>Patate al forno</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata verde</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Verdure grigliate</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Polenta</i>	<i>€ 4,00</i>

Desserts

Desserts *da € 6,00 a € 8,50*

Coperto *€ 2,00*

I nostri prodotti sono lavorati e conservati secondo il Regolamento CE 852/04

Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al personale di sala