

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

NUVOLA DI PATATE €13

anatra a lenta cottura, polvere di porcino e olio al basilico (3-5-6-7-9)

PROSCIUTTO D'OSVALDO 18 MESI €18

focaccia ai malti tostati "EdelweissLab" e burro di montagna montato
(1-5-6-7)

FORMAGGI LOCALI e FORMAGGI AFFINATI €16

5 tipologie di formaggi selezionati da noi tra i migliori produttori (7-12)

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 150 gr €18

(3-5-6-7-9-10)

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE "EDELWEISS LAB" €15

ragu' d'anatra, fonduta di parmigiano 18 mesi e polvere di caffè' (1-3-5-6-7-9)

GNOCCHI DEL GIORNO €15

(1-3-5-6-7-9)

RISOTTO €17 PER PERSONA (MIN. 2 PERSONE)

ricotta affumicata Malga Tassan e salsa di peperone (7)

SPAGHETTONE "BENEDETTO CAVALIERI" €15

burro di montagna affumicato, angostura e uova di trota di San Daniele (1-4-7)

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

BRASATO DI CERVO* €18
con polentina di mais (6-9-12)

GUANCETTA DI MANZO FONDENTE €18
crema di piselli, involtino di zuccina ripieno di ricotta e pitina

DIAFRAMMA BBQ €20
con contorno del giorno (7-12)

FRICO DI PATATE E CIPOLLA €15
con polentina di mais (7)

PICANHA DI FASSONA PIEMONTESE € 24
spinacino saltato e spuma di patate

PICCOLI ACCOMPAGNAMENTI VEGETALI

CONTORNO CRUDO DEL GIORNO €7

MILLEFOGLIE DI PATATE CON MAYO ALLA SENAPE €6

ZUPPETTA DI POMODORI, POMODORI E SALSA AL BASILICO €7

DESSERT a partire da €7,00

COPERTO e SERVIZIO €3,00

Proposte disponibili fino ad esaurimento delle porzioni. Grazie per la comprensione

EdelweissLab: è il nostro laboratorio creativo, dove auto produciamo quotidianamente il pane che viene servito a tavola, e tutto ciò che è fatto con la farina di grano che trovate nel presente menù (fatta eccezione per gli spaghetti).