

Antipasti

Carne salada & verdure in agrodolce € 8

Tartare di cervo, burrata e pane alle spezie € 16

Insalatina di trota marinata all'aceto di lamponi e pane croccante € 12

Fatti in casa

Pappardelle *home made* con ragù di cervo € 10

Tortelli di pesce con crema tiepida di pomodoro e cipollotto € 15

Crema di sedano rapa con bocconcini di trota leggermente
affumicata e olio al pino mugo € 12

Secondi

Trancio di salmerino alpino con rapa rossa e riso integrale € 16

Tagliata di bavetta di Angus con caponata di melanzane € 20

Guancetta di maialino iberico con purea di patate e
crescione selvatico € 18

Dessert

Mousse alla crema chantilly, lampone e croccante alla nocciola € 8

Tortelli al cioccolato fondente Guanaja
con crema inglese al Lemongrass € 10

Strudel di mele, pinoli & uvetta con salsa alla vaniglia € 7

Alcuni dei nostri piatti possono essere preparati senza glutine, chiedici quali.



FOR YOU BISTROT
Val di Fassa - Dolomiti



X ALP HOTEL
Val di Fassa - Dolomiti

Apetizers

Carpaccio of carne salada & sour vegetables € 8

Venison tartare, burrata cheese and spiced bread € 16

Trout salad marinated in raspberry vinegar and crisp bread € 12

Home Made

Home made pappardelle with venison ragout € 10

Fish tortelli with warm tomato cream and spring onion € 15

Cream of celeriac with smoked trout morsels and
mountain pine oil € 12

Second

Alpine char with red turnip and brown rice € 16

Sliced Angus with eggplant caponata € 20

Iberian pork cheek with mashed potatoes and wild watercress € 18

Dessert

Chantilly mousse, raspberry and crunchy hazelnut € 8

Guajaja dark chocolate tortelli

with Lemongrass and English cream € 10

Apple strudel, pine nut & raisin with vanilla sauce € 7

Some of our dishes can be prepared without gluten, ask us which ones



FOR YOU BISTROT
Val di Fassa - Dolomiti



X ALP HOTEL
Val di Fassa - Dolomiti