Iniziamo condividendo!

Crostini, burro e acciughe del Cantabrico | 9

Olive all'ascolana | 4

Patatine fritte | 4

Zuppe

Crema di funghi, olio al crescione e cialde di pane | 11

Vellutata di verdure | 11

Antipasti

Carpaccio di carne salada e verdurine in agrodolce | 10

Cappuccino di montagna: trota affumicata, spuma di patate e rapa rossa | 9

Vegetarian Emotions: crocchette di patate, legumi e crema alle erbette | 9

Tartare di manzo, burrata, senape e pane nero | 12

Primi piatti

Canederli di spinaci con crema al burro di malga | 14

Tagliolini, ragù bianco di viterllo | 16

Vegetarian Emotions: Pasta, crema di broccoli e noci tostate | 13

Spaghettone Felicetti con pomodoro DOP o ragù | 13 Lasagne alla bolognese | 12

Secondi piatti

Stinchetto di maiale al forno con polenta di Storo ed erbe di campo | 19

Trancio di salmone con insalatina di pomodorini, olive taggiasche e piselli | 22

Vegetarian Emotions: Hamburger vegetale con verdurine e rösti di patate | 16

Cotoletta di pollo & patatine fritte / Wurstel & patatine fritte | 12

Allergeni

Per eventuali intolleranze e/o allergie, richiedi al Team F&B il registro completo degli allergeni.

Surgelati

In base alla stagionalità, alcuni componenti dei nostri piatti, del presente menù, potrebbero essere in origine surgelati e/o congelati.

Bistrot Experience

Viaggio Caseario / 19

In collaborazione con Caseificio Sociale della Val di Fassa

Selezione di formaggi ideale per 2 persone

Tradizione All-in-One | 60

Iconica soluzione tutto compreso

Una proposta iconica, ricca ed esperienziale.
La padella viene servita per due persone.
Comprende:
Polenta di Storo, Formaggio locale fuso, funghi misti, salsiccia, crauti e spätzle
**sostituibile interamente con la mezza pensione

80 / plus Teroldego Rotaliano HT 435 o Pinot Nero San Matiot

A tavola con lo Chef | 62

Lasciati guidare dalla creatività dello Chef

Scelta unica per tutti i commensali

Esperienza al buio.
Lasciati guidare dalla creatività del nostro Chef!
Selezione di n. 5 portate emozionali e uniche,
per ritrovare il sesto senso.
Attraverseremo diverse realtà gustative, presentate con raffinatezza e delicatezza.

Your bistro in the Dolomites

FOR YOU BISTROT

Let's start by sharing!

Crostini, butter and Cantabrian anchovies | 9

Ascoli style olives | 4

French fries | 4

Soups

Mushroom cream, watercress oil and bread wafers | 11

Vegetable soup | 11

Antipasti

Carpaccio of salted meat and sweet and sour vegetables | 10

Mountain cappuccino: smoked trout, potato foam and red turnip | 9

Vegetarian Emotions: potato croquettes, legumes and herb cream | 9

Beef tartare, burrata, mustard and black bread | 12

Primi piatti

Spinach dumplings with mountain butter cream | 14

Tagliolini, white veal ragout | 16

Vegetarian Emotions: Pasta, broccoli cream and toasted walnuts | 13

Spaghettone Felicetti with PDO tomato or ragù | 13 Lasagna Bolognese | 12

Secondi piatti

Baked pork shank with Storo polenta and wild herbs | 19

Salmon steak with cherry tomato salad, Taggiasca olives and peas | 22

Vegetarian Emotions: Vegetable burger with vegetables and potato rösti | 16

Chicken cutlet & chips / Sausage & chips | 12

Allergens

For any intolerances and/or allergies, ask the F&B Team for the complete allergen register.

Frozen foods

Depending on seasonality, some components of our dishes on this menu may originally be frozen and/or frozen.

Bistrot Experience

Dairy Journey / 19

In collaboration with Caseificio Sociale della Val di Fassa

Selection of cheeses ideal for 2 people

Tradition All-in-One | 60

Iconic all-inclusive solution

An iconic, rich and experiential proposal.
The pan is served for two people.
Comprehends:
Polenta from Storo, local melted cheese, mixed mushrooms, sausage, sauerkraut and spätzle
**can be entirely replaced with half board

80 / plus Teroldego Rotaliano HT 435 or Pinot Nero San Matiot

At the table with the Chef | 62

Let yourself be guided by the Chef's creativity

Unique choice for all diners

Experience in the dark.
Let yourself be guided by the creativity of our Chef!
Selection of no. 5 emotional and unique courses,
to find the sixth sense again.
We will go through different taste realities, presented with refinement and delicacy.