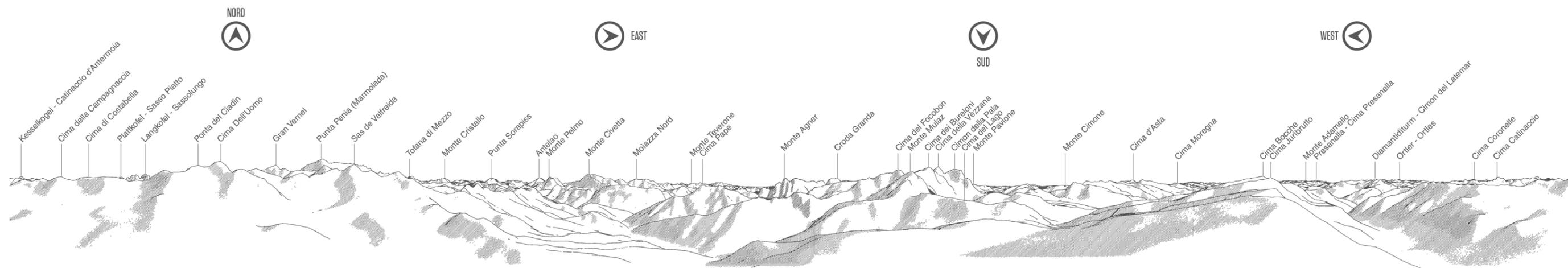


inalto

ALFIO GHEZZI DOLOMITES



THE FANTASTIC VIEW FROM COL MARGHERITA

THE FANTASTIC VIEW FROM COL MARGHERITA

inalto

ALFIO GHEZZI DOLOMITES

PASSEGGIANDO IN MONTAGNA

menu degustazione

65 euro per persona

TERRINA DI FEGATINI

barbabietola rossa, crauti e mele

RISOTTO

mortandela, cappuccio viola e camomilla

COPPA DI MAIALE

birra delle Dolomiti, purè alle senape e cavoletti

oppure

BLANC DE BLANCS

baccalà, crema di porri e patate, Chardonnay di montagna

TORTA DI ROSE

crema soffice allo zabaione

PASSEGGIANDO CON LO CHEF

menu degustazione a sorpresa di 6 portate

85 euro per persona

A SPASSO CON MARCO

abbinamento vini e bevande a sorpresa

35 euro per persona per il menu "Passeggiando in Montagna"

45 euro per persona per il menu "Passeggiando con lo Chef"

LA SELEZIONE DI BIRRE

ALLA SPINA

DOLOMITI PILS 0,3	Pedavena	4,50
DOLOMITI PILS 0,5	Pedavena	7,00
WEIZEN 0,3	Menabrea	4,50
WEIZEN 0,5	Menabrea	7,00
DOLOMITI ROSSA 0,3	Pedavena	4,50
DOLOMITI ROSSA 0,5	Pedavena	7,00

IN BOTTIGLIA

TIPO PILS 0,33 <i>Pils</i>	Birrificio Italiano	6,50
FINISTERRAE 0,33 <i>Weizen</i>	Birrificio Italiano	6,50
FINISTERRAE 0,75 <i>Weizen</i>	Birrificio Italiano	15,00
ZONA CESARINI 0,33 <i>IPA</i>	Toccalmatto	6,50
BIBOCK 0,33 <i>Lager Ambrata</i>	Birrificio Italiano	6,50
BIBOCK 0,75 <i>Lager Ambrata</i>	Birrificio Italiano	15,00
RURALE 0,33 <i>American Pale Ale</i>	Birrificio Rurale	6,50
NIGREDO 0,33 <i>Dark Lager</i>	Birrificio Italiano	6,50
BLACK SHEEP 0,33 <i>Extra Stout</i>	Birrificio di Fiemme	6,50
HERCULESS 0,33 <i>Senza glutine</i>	Birrificio di Fiemme	6,50
BIRRA ANALCOLICA	Forst	5,00

I menù degustazione vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

VINI AL CALICE, I 25ml

BOLLICINE

Prosecco Docg	Bisol, Crede Brut	6,00
Trento Doc	Ferrari, Maximum Brut BdB	8,00
Trento Doc	Ferrari, Perlè 2018 <i>Chardonnay</i>	10,00
Trento Doc	Ferrari, Maximum Rosè	9,00
Champagne AOC	Doyard-Mahé Hommage Vert Nature <i>Chardonnay</i>	13,00

BIANCHI

Trentino	Tenute Lunelli, Pietragrande <i>Pinot Grigio, Chardonnay</i>	6,00
Alto Adige	Taschlerhof, Kerner 2022	7,00
Alto Adige	Cantina di Terlano, Pinot Grigio 2022	7,00
Alto Adige	Stroblhof, Pinot Bianco Strahler 2023	7,00
Alto Adige	Colterenzio, Sauvignon Lafoà	10,00
Jura	Dom. de la Renardiere, Jurassique <i>Chardonnay</i>	11,00
Borgogna	Albert Grivault, Meursault Clos du Murger 2020	25,00

ROSSI

Trentino	La Vigne, Ciliegino 2020 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	8,00
Alto Adige	Andrian, Lagrein Rubeno 2022	7,00
Alto Adige	Colterenzio, Pinot Nero Riserva St. Daniel	8,00
Veneto	Pietro Zardini, Rosignol 2020 <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	7,00
Piemonte	Giuseppe Cortese, Langhe Nebbiolo Magnum	8,00
Veneto	Graziano Prà, Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	13,00
Borgogna	Sylvaine Pataille, Bourgogne Rouge 2022 <i>Pinot Nero</i>	12,00
Toscana	Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2022 <i>Merlot, Cabernet franc, Syrah</i>	22,00
Toscana	Colle Massari, Grattamacco 2015 <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	22,00

CONDIVISIONE.. AL CENTRO DEL TAVOLO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

con giardiniera

24

SCARPETTA DI PANE CASERECCIO

ragù di noci e burro di arachidi

18

PATATE E FORMAGGIO

robiola ai tre latti e patate goderecce al forno

20

OLTRE IL PANE

SCHIACCIATA

prosciutto cotto la Proibita e Fontal di Predazzo

13

SCHIACCIATA

mortadella e tartufo nero

20

INALTO CHEESEBURGER

*hamburger di carne salada, formaggio,
cipolla, crauti e radicchio.. patate al forno*

22

COPERTO 3,00

SUPPLEMENTO PANE 4,00

BURRO DI MALGA 1,50

PER COMINCIARE

CERVO DELLA VAL RENDENA BATTUTO AL COLTELLO

uova di trota alla liquirizia e salsa agra

22

TERRINA DI FEGATINI

barbabietola rossa, crauti e mele

20

TROTA AFFUMICATA

cavolfiore all'orzo tostato

21

POLPETTE DI CECI

germogli di lenticchie e salsa al cumino

17

PRIMI PIATTI

RISOTTO

mortandela, cappuccio viola e camomilla

20

BOTTONI

ragout di coniglio, patate ed erba aglina

22

LA NOSTRA CARBONARA

con fusilloni monograno matt

18

ZUPPA DI GOULASH

al cumino e paprika affumicata

18

CANEDERLI

smalzadi al sugo di carne

18

SPAGHETTONI

leggera aglio, olio, peperoncino e uova di trota

21

SECONDI PIATTI

COPPA DI MAIALE

birra delle dolomiti, purè alle senape e cavoletti

26

CONTROFILETTO DI MANZO

salsa al vino rosso e purè di sedano rapa al rosmarino

30

COSTOLETTA DI AGNELLO

cipolline agrodolci, patate e champignon

28

UOVO DI FATTORIA

rosti di patate, fonduta di formaggio, polvere di porcini e speck

22

POLENTA

spiedo di salsiccia al rosmarino e fonduta di formaggio

25

BLANC DE BLANCS

baccalà, crema di porri e patate, chardonnay di montagna

28