

Di Sopra



ANTIPIASTI • APPETIZERS

Clearwater

euro **22**

Trota di montagna alla brace, dry aged, glassata con il suo fondo e funghi shiitake

Grilled mountain trout, dry-aged, glazed with its own jus and shiitake mushrooms

“Al lardo! Al lardo?”

euro **20**

Lardo vegano, Focaccia di polenta alla brace, ganache di Trentingrana lunga stagionatura e tartufo fresco

Vegan lard, grilled polenta focaccia with aged Trentingrana ganache and fresh truffle

Berkel way (min. 2 persone)

euro **40**

Taglierone di montagna della nostra dispensa servito con focaccia fatta in casa

Mountain Platter from Our Pantry, Served with Homemade Focaccia

Ovetto di montagna

euro **32**

Uovo bio di montagna marinato su fonduta di formaggi di alpini con pregiato tartufo nero

Organic Mountain Egg Marinated on Alpine Cheese Fondue with Fine Black Truffle



PRIMI • FIRST COURSES

Raviolo goloso

euro **28**

Raviolo fatto in casa con suo fondo e crema di trentingrana
Homemade Ravioli with Its Jus and Trentingrana Cream

Risotto riserva San Massimo

euro **26**

Risotto riserva San Massimo, Zafferano Dolomiti e crema di funghi
Risotto San Massimo Reserve with Dolomite Saffron and Mushroom Cream

“Benvenuti in montagna”

euro **24**

Canederli al tartufo di montagna, crema di Trentingrana e noce moscata
Mountain truffle canederli, Trentingrana cream and nutmeg

Tagliatella

euro **25**

Tagliatella all'uovo, pasta Massi con ragù di cacciagione
Egg Tagliatelle by Pasta Massi with Game Ragù

Cacio e pepe del bunker

euro **26**

Pasta Massi con pecorino di grotta “Genus Bunker” e pepe del Sichuan
Pasta Massi with “Genus Bunker” Cave-Aged Pecorino and Sichuan Pepper

La Gourmandise delle Dolomiti

euro **18**

Tipica zuppa francese, con gruvier e crostone di pane abbrustolito
Traditional French Soup with Gruyère and Toasted Bread



SECONDi • SECONd COURSES

Tartare su misura euro **32**
Tartare di Grigio Alpina, condita al tavolo secondo i vostri gusti
Grigio Alpina Tartare, Seasoned at the Table to Your Taste

“Zo de qua” euro **45**
Filetto di grigio alpina alla Rossini (ricetta originale),
foie gras premium d'allevamento etico, tartufo di montagna
Alpine grey beef fillet à la Rossini (original recipe)
Premium ethical farmed foie gras, mountain truffle

Cotillon di sedano rapa alle erbe di montagna euro **22**
Cotoletta vegetariana
Celeriac cotillon with mountain herbs - Vegetarian cutlet

Radicchio alla brace euro **25**
Radicchio rosso tardivo, cotto su brace e servita su fonduta di
formaggio di grotta
Grilled Late-Harvest Red Radicchio Served on Cave-Aged Cheese
Fondue

“Una milanese al rifugio” euro **48**
Costoletta di vitello con osso. Aggiunta extra di formaggio di malga e
prosciutto cotto Branchi +10
Bone-In Veal Chop. With Optional Addition of Alpine Cheese and
Branchi Cooked Ham

Wagyu Denver Steak euro **90**
Selezione “Wagyu Südtirol” cotta su braci
“Wagyu Südtirol” Selection Grilled Over Embers

CONTORNi • SiDE DiSHES

Cavolo cappuccio marinato con cumino - *Marinated cabbage with cumin* euro **8**

Polenta di Storo - *Storo Polenta* euro **6**

Funghi porcini - *Porcini Mushrooms* euro **10**

Patate Patascoss - *Patascoss Potatoes* euro **8**

Il nostro pane e burro - *Our Bread and Butter* euro **4**

DOLCI • DESSERTS

“3-Tremisu”

Tiramisu con uova di montagna
Tiramisu with mountain eggs

euro **9**

Torta di rose con gelato alla vaniglia

euro **9**

Crêpe Suzette

euro **12**

Panettone Italo Vezzoli

con crema Patascoss
with Patascoss cream

euro **9**