

Antipasti

Crudo di manzo con spezie orientali legumi di stagione e la sua tartara alla crema d'uovo	€ 22.00
Medaglioni di fegato d'oca al torcione con mistacanza primaverile, composta ai frutti rossi, gelatina al Torcolato e pan brioche ai semi di finocchio	€ 25.00
Carpaccio di pesce spada con gioco di agrumi ravanelli ed essenza al bergamotto	€ 26.00
Fantasia della laguna veneziana	€ 29.00
Tiepido di asparagi bianchi con uova barzotte gratinate e insalata di campo	€ 21.00
Mela verde del Trentino, formaggio di capra, pistacchi e semi	€ 21.00



Starters

Variation of Raw beef with oriental spices seasonal vegetables and creamy egg tartare	€ 22.00
Wrapped goose liver medallions with red berries compote and spring wild salad, Torcolato wine jelly and brioche bread with fennel seeds	€ 25.00
Sword fish carpaccio with radishes and citrus fantasy in bergamot essence	€ 26.00
Venetian Lagoon fantasy	€ 29.00
Warm white asparagus with poached gratinated eggs and wild salad	€ 21.00
Trentino Green apple, goat cheese pistachios and seeds	€ 21.00

Primi

Zuppa di fave e piselli con germogli primaverili e croccante vegetariano	€ 20.00
Tortelli in farcia di crescenza con piccole verdure e fonduta al morlacco, crema di melanzane al basilico e chips di radici	€ 25.00
Gnocchi di patate con ragout di quaglia, le sue uova e lamelle di tartufo nero	€ 24.00
Chitarrucci trafilati al bronzo saltati all'astaco ed insaporiti nella sua salsa alla buzera	€ 32.00
Risotto mantecato al prosecco doc con battuto di scampi marinati al lime e melissa	€ 28.00



First Courses

Bean & Pea soup with spring shuts and vegetarian crisps	€ 20.00
Tortelli pasta stuffed with small vegetables, Morlacco cheese fondue, aubergine cream with basil and roots chips	€ 25.00
Potato gnocchi with quail ragout, its eggs and black truffle shaves	€ 24.00
Bronze extruded chitarrucci pasta sautéed with lobster and spicy crustacean sauce	€ 32.00
Risotto with Prosecco DOC covered with a raw fine layer of melissa and lime scented scampi	€ 28.00

Dal Mare

Trancio di branzino planciato con asparagi verdi e patata fondente, salsa allo champagne e bottarga di muggine € 36.00

Medaglione di tonno pinna gialla con insalata d'arancia, cipollotti e scaglie di tartufo € 32.00

Trancio di baccala dorato con legumi in primizia, salsa al nero e tagliolino di seppia € 30.00

Astice blu in bellavista € 48.00



From the Sea

Broiled sea bass fillet with green asparagus and melty potato with champagne sauce and mullet bottarga € 36.00

Yellow-fin tuna medallion with orange salad, spring onions and black truffle shavings € 32.00

Roasted slice of cod fish with spring vegetables, cuttlefish noodles and black ink sauce € 30.00

Blue lobster in bellevue € 48.00

Dalla Terra

Filetto di manzo rosolato con culatello crispy e salsa all'amarone, carotine baby al burro e cerfoglio con patate sauté allo scalogno € 36.00

Carré d'agnello glassato all'aceto balsamico e trito di mentuccia selvatica € 35.00

Costoletta di vitello scomposta e carciofi con purea di patate ratte alle erbe fini e maionese all'aglio nero € 32.00

Petto d'anatra rosolato con prugne e salsa al fior d'arancio profumata allo zenzero € 34.00



From the Land

Browned beef tenderloin with crispy culatello ham, amarone wine sauce, buttered baby carrots with chervil and sautéed potatoes € 36.00

Rack of lamb glazed with balsamic vinegar and chopped wild mint € 35.00

Sliced veal cutlet and artichokes with mashed fines herbs "Ratte potatoes", and black garlic mayonnaise € 32.00

Browned duck breast with prunes, Fior d'Arancio wine sauce perfumed with ginger € 34.00

I Catenacci

Nati dall'idea di realizzare un piatto che mi rappresentasse, i Catenacci sono un concetto inusuale di pasta. Realizzati da due catene di tre anelli ciascuna, questo piatto, unico nel suo genere, combina in maniera originale pasta e riso. Dalla sua realizzazione ha subito un'evoluzione, arrivando fino alla ricetta ultima che meglio incontra i palati dei nostri clienti.

I Catenacci dal Mare	€ 29.00
I Catenacci dalla Terra	€ 29.00
I Catenacci dall'Orto	€ 29.00
I Catenacci Dolci	€ 18.00



Born from the idea of creating a dish representing me, the Catenacci are an unusual concept of pasta. Made of two chains composed by three rings each, this unique set of dishes, merges pasta and rice in an original way. Since it has been created, the concept has been readjusted arriving to the last recipe that better satisfies our guest's tasted.

I Catenacci from the Sea	€ 29.00
I Catenacci from the Land	€ 29.00
I Catenacci from the Garden	€ 29.00
I Catenacci Dessert	€ 18.00

Gli ospiti con allergie e richieste specifiche sono pregati di rivolgersi al Manager.

For the guests with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask for the manager.

Dulcis in fundo

Eclair "Red Velvet" al mango e lamponi	€ 16.00
Il nostro "sprizzamisù"	€ 16.00
Zuppetta ai frutti rossi con sorbetto al lime	€ 17.00
Delizia con cuore di cioccolato fondente tiepido e gelato alla vaniglia bourboun	€ 16.00
Tortino vegano al cioccolato e mandorle con salsa ai frutti di bosco	€ 14.00



"Red Velvet" eclair with mango and raspberries	€ 16.00
Our "Sprizzamisu"	€ 16.00
Fancy red fruits compôte with lime sorbet	€ 17.00
Warm dark chocolate delight served with bourboun vanilla ice cream	€ 16.00
Vegan chocolate and almonds cake with wild berries sauce	€ 14.00