

ALTITUDE^{1.511m}

DINNER

Served daily between 18:00-22:00

STARTERS

BURRATA AND BASIL (v)	14
Marinated burrata, tomato cream, balsamic and fresh tomato with crouton <i>Burrata marinata, crema di pomodoro, aceto balsamico, pomodoro fresco e crostini</i>	
CULATELLO TOAST	22.5
Toasted bread with culatello ham and tomato <i>Pane tostato con culatello e pomodoro</i>	
SALMON AVOCADO (gif)	22.5
Fresh salmon tartare with avocado, yoghurt and dill <i>Tartare di salmone fresco con avocado, yogurt e aneto</i>	
CAESAR SALAD	16.5
Farm chicken, anchovies and Parmesan <i>Pollo ruspante, acciughe e Parmigiano</i>	
WILD MUSHROOM RAVIOLI (v)	23.5
Mushroom ravioli with Trentingrana, mushroom jus and sage oil <i>Ravioli ai funghi con Trentingrana, jus di funghi e olio alla salvia</i>	
VITELLO TONNATO (gif)	23.5
Roasted veal with tuna cream, capers, fresh tuna and pickled onions <i>Vitello arrosto con salsa tonnata, capperi, tonno fresco e cipolle in agrodolce</i>	
SEABASS CARPACCIO (gif)	24.5
Seabass with lemon, capers, cherry tomatoes and herbs <i>Carpaccio di branzino con limone, capperi, pomodorini e erbe aromatiche</i>	
GRILLED PRAWNS (gif)	24.5
Served with basil and tomato risotto <i>Gamberi alla griglia serviti con risotto al pomodoro e basilico</i>	

MAINS

CARBONARA	18
Traditional carbonara with egg, local Parmesan and guanciale <i>Carbonara tradizionale con uovo, Parmigiano locale e guanciale</i>	
HERB CRUSTED SEA BREAM (gif)	26
With artichoke, peppers, potatoes and tomato jus <i>Orata in crosta di erbe con carciofi, peperoni, patate e jus di pomodoro</i>	
OPEN AUBERGINE RAVIOLI (v)	19.5
Aubergine ravioli with Parmesan and macadamia pesto <i>Ravioli di melanzane con Parmigiano e pesto di macadamia</i>	
CORN-FED CHICKEN	25.5
Josper-roasted chicken with mozzarella, couscous, roasted vegetables, and a chimichurri wine sauce <i>Pollo arrosto al Josper con mozzarella, couscous, verdure grigliate e salsa al vino e chimichurri</i>	
GRILLED RIBEYE (gif)	36.5
Ribeye with Parmesan and aged balsamic vinegar reduction <i>Costata di manzo con Parmigiano e riduzione di aceto balsamico invecchiato</i>	
SPAGHETTI N.15 (v)	22
Spaghetti with tomato, burrata, Parmesan and oregano <i>Spaghetti con pomodoro, burrata, Parmigiano e origano</i> Add culatello +€10	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (gif)	35.5
Grilled veal with prosciutto and white wine cream sauce <i>Vitello scottato con prosciutto e crema al vino bianco</i>	

(v) Vegetarian | (vg) Vegan | (gif) Gluten ingredient free

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.

ALTITUDE^{1.511m}

SIDES

POMMES FRITES (vg)	7	TOMATO AND BASIL SALAD (vg) (gif)	8
<i>Patate fritte</i>		<i>Insalata di pomodoro e basilico</i>	
MIXED SALAD (vg) (gif)	6	MASHED POTATO (v) (gif)	8
<i>Insalata mista</i>		<i>Purè di patate</i>	
BROCCOLI GRATIN (v) (gif)	8		
<i>Broccoli gratinati</i>			

DESSERTS

LOCAL STRAWBERRIES (v) (gif)	14
Local farmer's strawberries with Italian lemon mint yoghurt foam and marinated strawberries	
<i>Fragole locali con spuma di yoghurt al limone e menta e fragole marinate</i>	
SAFFRON PANNACOTTA (v) (gif)	14
with saffron ice cream and lavender jus	
<i>Panna cotta allo zafferano con gelato allo zafferano e jus alla lavanda</i>	
TIRAMISU (v)	13.5
Our take on the classic	
<i>La nostra versione del classico</i>	
RASPBERRY MASCARPONE (v) (gif)	14
with basil ice cream and lime	
<i>Mascarpone al lampone con gelato al basilico e lime</i>	
DAME BLANCHE (v) (gif)	14.5
With vanilla, chocolate and meringue	
<i>Con vaniglia, cioccolato e meringa</i>	

(v) Vegetarian | (vg) Vegan | (gif) Gluten ingredient free

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.