

DINNER – LA CARTA

Served daily between 19:00–22:00

STARTERS

CARNE SALADA (g, n)	20
Trentino carne salada tartare with savoury crumble, confit cherry tomatoes and prized truffle shavings <i>Tartare di carne salada trentina con crumble salato, pomodorini confit e lamelle di tartufo pregiato</i>	
SEARED RED TUNA (f, s)	24
Seared red tuna in sesame crust with microgreens and wasabi foam <i>Tonno rosso scottato in crosta di sesamo con germogli e spuma di wasabi</i>	
CRISPY FRIED EGG (v, g, e, n, s)	18
Crispy fried egg on black bread velouté with sautéed chicory <i>Uovo fritto su crema di pane nero con cicoria ripassata</i>	
WARM TOMATO SOUP (v, d, su)	18
Warm tomato soup with burrata cheese and pickled vegetable julienne <i>Zuppetta di pomodoro con burrata e julienne di verdure all'agro</i>	
VENISON CARPACCIO (e, su)	24
Venison carpaccio with beetroot, raspberry coulis and dill-infused mayonnaise <i>Carpaccio di cervo alla rapa rossa con coulis di lampone e maionese all'aneto</i>	

PASTA & RISOTTO

CHANTERELLE RISOTTO (d, su)	22
Risotto with chanterelle mushrooms, forest berries and luganega sausage pearls <i>Risotto con fnferli mantecato con bacche del sottobosco e perle di luganega</i>	
CASUNZIEI (v, g, d)	20
Casunziei filled with potato and beetroot, finished with Dolomites salted butter <i>Casunziei con patate e barbabietola al burro salato delle Dolomiti</i>	
RED PRAWN TAGLIATELLE (g, cr, e, su)	26
Tagliatelle with red prawn reduction, Jerusalem artichoke chips and licorice <i>Tagliatelle con ristretto di gamberi rossi, chips di topinambur e liquirizia</i>	
TYROLEAN KNÖDEL (v, g, e, d, su)	22
Tyrolean bread dumplings in royal consommé with black truffle <i>Canederli alla tirolese in consommé royal con tartufo nero</i>	
TRENTINO SPÄTZLE (g, e, d, su)	20
White and green Trentino spätzle with farmyard ragù and Trentingrana cheese fondue <i>Spätzle del Trentino bianchi e verdi con ragù di cortile e fonduta di Trentingrana</i>	

MAIN

BEER-BRAISED GUINEA FOWL (su)	24
Beer-braised guinea fowl with pomegranate, chestnut purée and celeriac crisp <i>Faraona alla birra con melograno, purea di castagne e cialda di sedano rapa</i>	
ROASTED LAMB LOIN (su)	24
Roasted lamb loin with smoked eggplant purée and dill-infused baby carrots <i>Lombetto di agnello arrosto con fumé di melanzane e carote baby all'aneto</i>	
VENISON STRIPLOIN (su)	26
Venison striploin with red chicory, braised blueberries and sweet-and-sour sauce <i>Controfiletto di cervo con radicchio, brasato di mirtilli e salsa dolce amara</i>	
SALT COD (f, d)	26
Salt cod with buffalo mozzarella coulis, broccoli rabe and confit cherry tomatoes <i>Baccalà con coulis di mozzarella di bufala, cime di rapa e pomodorini confit</i>	
SAVOY CABBAGE TERRINE (v, d)	20
Savoy cabbage terrine with garden vegetables, carrot pavé and crispy potato chips <i>Terrina di verza con verdure dell'orto, pavé di carote e chips di patate</i>	

SIDES

Please ask our team about today's available sides. <i>Per i contorni disponibili oggi, vi invitiamo a chiedere al nostro team.</i>	8
---	---

DESSERTS

TIRAMISÙ (g, d, e)	14
Our take on the classic <i>La nostra versione del classico</i>	
MONT BLANC (g, d, e, n)	14
Mont Blanc reimaged as a mushroom <i>Il Mont Blanc se fosse un fungo</i>	
LEMON TARTLET (g, d, e)	14
Sablé tartlet with lemon cream and baked meringue <i>Tartelletta sablè con crema al limone e meringa cotta</i>	
APPLE STRUDEL (g, d, e, n)	14
Apple strudel and its variation with saffron ice cream <i>Strudel di mele e la sua variazione con gelato allo zafferano</i>	
FOREST FLOOR (g, d, e, n)	14
Our Dolomites forest floor <i>Il nostro sottobosco delle Dolomiti</i>	

CONVIVIO (IT. CONVIVIO) (N.)

IN ITALIAN CULTURE, CONVIVIO DESCRIBES THE ACT OF COMING TOGETHER
AROUND FOOD — A SHARED TABLE WHERE CONVERSATION FLOWS, TIME SLOWS,
AND MEALS ARE MEANT TO BE ENJOYED TOGETHER.

(v) Vegetarian | (g) Gluten | (d) Dairy | (e) Eggs | (f) Fish | (s) Sesame
(su) Sulphites | (cr) Crustaceans | (n) Nuts

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