

ALTITUDE^{1.511m}

EASTER MENU

Served between 19:00-22:00

AMUSE-BOUCHE

Mini casatiello with whipped cream cheese
Mini casatiello con crema di formaggio montata

STARTER

Roasted artichoke filled with burrata fondue and savoury almond crumble
Carciofo arrosto ripieno di fonduta di burrata di bufala e
crumble salato alle mandorle

FIRST COURSE

Risotto with asparagus, broad bean purée, crispy guanciale and Trentingrana
Risotto con asparagi, crema di fave, guanciale croccante e Trentingrana

MAIN COURSE

Lamb roulade with mountain herbs, pecorino cream and
a potato and escarole tartlet
Agnello arrotolato alle erbe di montagna, crema di pecorino
e tortino di patate e scarola

DESSERT

A tribute to Easter: deconstructed pastiera with orange notes
and traditional colomba
Omaggio alla Pasqua: pastiera scomposta con note di arancia
e colomba tradizionale

119 Euro per person

Beverages excluded