

ALTITUDE^{1.511 m}

ALTITUDE^{1.511m}

DINNER – LA CARTA

STARTERS

SALMON-COLOURED TROUT SALAD (f, e)
Salmon-coloured trout salad with herbs, served with a floral mixed salad and lemon-thyme mayonnaise
Insalatina di trota salmonata cbt con erbe, accompagnata da misticanza floreale e maionese al timo limonato

PUFF PASTRY WITH CRISPY OCTOPUS TENTACLES (g, d, mo)
Puff pastry with crispy octopus tentacles, stracciatella with Garda lemon and confit cherry tomatoes
Pane sfogliato con tentacolo di polpo crispy, stracciatella al limone del garda e pomodorini confit

PASTA & RISOTTO

PACCHERI WITH ROASTED PEPPER CREAM (g, f, n)
Paccheri with roasted pepper cream, chervil chlorophyll, herring sauce and macadamia nuts
Paccheri con crema di peperoni arrosto, clorofilla di cerfoglio, salsa di aringa e noci macadamia

TONNARELLI WITH CBT OIL (g, cr, e)
Tonnarelli with CBT oil, garlic and chilli, served with a prawn tartare, red tomato powder and oyster leaf pesto
Tonnarelli con olio cbt aglio e peperoncino con battuta di gamberi, rossi polvere di pomodoro e pesto di foglia d ostrica

24 **VENISON TARTARE WITH HOMEMADE BRIOCHE** (g, d, e) 27
Tartar di cervo con pan brioche de la maison

PARMIGIANA-STYLE PUFF PASTRY (g, d) 23
Parmigiana-style puff pastry with CBT tomato sauce, basil chlorophyll and buffalo mozzarella cream
28 *Sfoglia di parmigiana con salsa di pomodoro cbt, clorofilla di basilico e crema di bufala*

27 **PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS** (g, e) 28
Pappardelle with porcini mushrooms, porcini and chanterelle mushroom stock, served with venison ragù and summer truffle
Pappardella con funghi porcini, acqua di funghi porcini e finferli, con ragout di cervo e tartufo estivo

28 **AUBERGINE RAVIOLI** (g, d, e) 26
Aubergine ravioli on a velvety yellow courgette purée and Caprese sauce
Ravioli di melanzane su vellutata di zucchini gialla e salsa caprese

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 | (c) Celery
(so) Soybeans | (su) Sulphites | (cr) Crustaceans | (n) Nuts | (mo) Molluscs

ALTITUDE^{1.511m}

Served daily between **19:00–22:00**

MAIN

SMASH BURGER (g, d, e, so, su) 27
Smash burger with brioche bun, cheddar, secret sauce, homemade gherkins, Tropea onion with tosozu and crispy Cinta Senese guanciale
Smash burger con brioche bun cheddar secret sauce cetriolini homemade cipolla di tropea al tosozu, guanciale di cinta senese croccante

DUCK TATAKI (g, c) 29
Duck tataki with pumpkin seeds and its own reduction, served with ratte potatoes and pan-fried Swiss chard
Tataky di Anatra con semi di zucca il suo fondo accompagnata da patate ratte e bietole spadellate

SIDES

Please ask our team about today’s available sides. 8
Per i contorni disponibili oggi, vi invitiamo a chiedere al nostro team.

Grilled vegetables *Verdure grigliate*
Green or mixed salad *Insalata verde o mista*
Roast potatoes *Patate arrosto*
French fries *Patatine fritte*
Tomato salad *Insalata di pomodori*

SASHIMI-STYLE YELLOWFIN TUNA (f, so, g) 30
Sashimi-style yellowfin tuna with citrus ponzu and katsuobushi, tomato water
Tonno pinna gialla taglio sashimi con ponzu agli agrumi e katsuobushi, acqua di pomodoro

CREAMED SALT COD (f, mo, d) 27
Creamed salt cod, grilled oyster, sea fennel and charcoal-grilled artichoke
Baccalà mantecato, ostrica grigliata, finocchio di mare e carciofo alla brace

APPLE STRUDEL AND VANILLA SPHERE (g, d, e, n) 14
Strudel di mela e sfera alla vaniglia

MODERN TIRAMISÙ (g, d, e) 14
Tiramisù moderno

WILD BERRY CHEESECAKE (g, d, e) 14
Cheesecake ai frutti di bosco

PLATTER OF FRESH FRUIT 14
Tagliata di frutta fresca

(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.