

Menu Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE

€60

- *Il nostro thè e biscotti.*
- *Cappellacci di faraona, nocciole e melograno.*
- *Risotto biette, aglio nero e lievito di birra caramellato.*
- *Stinco di capriolo, fieno, cavolfiore e polipodio.*
- *Gelato al miele (fattoria la baita delle fate), zabaione al pino mugo e crumble ai porcini.*



La baita delle fate

NEL BOSCO SOTTO LE STELLE

Antipasto

*GNOCCO FRITTO con affettati
per 2 persone*

€14
€26

*TAGLIERE DI FORMAGGI
Caseificio Val di Fiemme, Cavalese,
marmellata vegetale fatte in casa e
miele della fattoria La Baita delle Fate*

€14

IL PORCINO IN 5 ESSENZE

€15

*SARDE AL VERDE,
aglio nero e polvere di limone confit*

€12

*IL NOSTRO THÈ E BISCOTTI
trilogia di tartare di cervo e brodo
di bosco.*

€15



Porcini

TAGLIATELLE AI PORCINI
in 3 consistenze

€15

RISOTTO
*biete, aglio nero e lievito di birra
caramellato*

€14

LASAGNETTA SCOMPOSTA *con*
*sfilacciato di cervo, crema di patate
viola e fiori essiccati*

€15

CANEDERLI ALLO SPECK
*fonduta di Fontal di Cavalese e funghi
della Valfloriana*

€13

CAPPELLACCI DI FARAONA
nocciole e melograno

€16



La baita delle fate

NEL BOSCO SOTTO LE STELLE

Secondo

STINCO DI CAPRIOLO €22
fieno, cavolfiore e polipodio

PANCETTONE DI MAIALE €18
*spuma di gazpacho al tzaziki e cavolo
nero fermentato*

ANIMELLE DI VITELLO €19
*crema di topinambur alla vaniglia,
cialda di latte e caffè*

TRIGLIA €18
*consommé di cipolle, porro confit e gel
di limone*

TRANCETTO DI PAGRO €17
e le 4 sfaccettature di carota



La baita delle fate

NEL BOSCO SOTTO LE STELLE

Essent

IL NOSTRO STRUDEL €6
*con gelato alla vaniglia di nostra
produzione*

PAVLOVA 2.0 €6
*meringa croccante con sorbetti al
mandarino e cioccolato nero*

*GELATO AL MIELE (fattoria La Baita
delle Fate), zabaione al pino mugo e
crumble ai porcini* €8

MINI PANETTONE €9
*fatto in casa e crema chantilly al
rosmarino*

TORTA CAPRESE €7
spuma agli agrumi e cardamomo



La baita delle fate

NEL BOSCO SOTTO LE STELLE