



Per iniziare

- Tartare di Manzo con Crema al Maracuja e salsa Tonnata *100gr
200gr*
- Carpaccio di Fassona con Burratina, Rucola e Pomodori
- Strudel di Cappuccio viola e Formaggio di malga servito su crema di Mele
- Tortino di Verdura con vellutata di patate
- Tagliere di Salumi e Formaggi di Malga e Giardiniera fatta in casa *per 2 persone*

Primi Piatti

- Paella "Von Zach" con Carne e Verdure *minimo 2 persone*
- Pasta fresca all'uovo Cacio e Pepe
- Pasta fresca all'uovo Carbonara
- Gnocchi con Ragù d'Anatra di nostra produzione

Secondi Piatti

- Tagliata di Fassona Piemontese alla brace con rosmarino e patate al forno
- Costicini cotte a bassa temperatura in Salsa BBQ
- Stinco di Maiale cotto 4 h. su letto di Polenta Taragna e Patate al forno
- Bocconcini di Capriolo con Polenta morbida e Funghi misti
- Formaggio "Dobbiaco" alla piastra con polenta e verdure
- Hamburger "Von Zach" Pane, Carne 200 gr, Pancetta, Funghi, crema al Formaggio, Pomodorini e Salsa Rosa

Sorbetto

- Analcolico
- Alcolico

Contorni

- Patate al forno
- Patate fritte
- Contorni del giorno
- Contorni di stagione

Dae bronse

- Filetto Scottona con Patate al forno
- Costata di Scottona 500 gr. ca. con Patate al forno
- Costata di Vitello 500 gr. ca. con Patate al forno
- Cowboy Steak di Scottona
- Costata Scottona Polonia/Austria Frol Beef
- Fiorentina Scottona Polonia/Austria Frol Beef
- Mezzo Galletto con Patate fritte
- Galletto con Patate fritte
- Spiedone di Carne Mista alla Brace con Salsa Rosa e Patate al forno
- Grigliata mista* *costicini, pancetta, salsiccia, pollo, polenta, patate fritte*

***a partire da 10 persone e su prenotazione**

Menu bambini

- Pasta (burro o sugo)
- Cotoletta di Pollo + Patate fritte
- Hamburger + Patate fritte

Dalla nostra Pasticceria

- Tiramisù della casa
- Gelato con Frutti di Bosco caldi
- Tartufo bianco/nero
- Biscotti artigianali
- Strudel di Mele con gelato alla vaniglia
- Tortino al cioccolato dal cuore caldo
- Dolce del giorno

Le pietanze servite in questo locale possono contenere tracce dei seguenti allergeni:

Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni; **Crostacei** e prodotti a base di crostacei; **Uova** e prodotti a base di uova; **Pesce** e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino); **Arachidi** e prodotti a base di arachidi; **Soya** e prodotti a base di soia con alcune eccezioni; **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni); **Sedano** e prodotti a base di sedano; **Senape** e prodotti a base di senape; **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo; **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per chilo o per litro; **Lupini** e prodotti a base di lupini; **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.