



Bistrot

- Menù del Monastero -

ANTIPASTI

- Battuta di Fassone piemontese, spuma di asparagi, tuorlo d'uovo e Gran Gessato d'Ayas 17,00 €
- Uovo CBT, agretti, burro all'aglio e spuma di stracchino 16,00 €
- Trota marinata con salsa ponzu, uova di trota, olio all'erba cipollina e yogurt di pecora 17,00 €
- Tomino fresco Prima Erba, crema di peperoni infornati, olio al prezzemolo acciuga di lago e crackers 16,00 €

PRIMI PIATTI

- Risotto con crema di zucca, Blue di pecora e nocciole 16,00 €
- Pappardelle verdi agli spinaci al ragù bianco d'agnello 18,00 €
- Tortello ripieno di pesce di lago, crema di piselli e pomodorini confit alla vaniglia 19,00 €
- Maccheroncino di pasta fresca tiratura al bronzo con crema di carciofi e salsiccia cotta nel Carema 17,00 €

SECONDI PIATTI

- Zuppetta del Benedettino di pesce di lago 28,00 €
- Ribs di vitello, salsa ai mirtili e indivia caramellata 22,00 €
- Petto d'anatra scottato con riduzione al Caluso Passito e cavolo Pak Chois 21,00 €
- Capocollo di maiale CBT, salsa di ribes fermentati e broccolo 20,00 €
- Tagliere di formaggi d'Alpeggio vaccini e ovini dell'Azienda Agricola Bagnod 18,00 €

DOLCI

- Bavarese al cioccolato bianco, mango e cialda alle nocciole 10,00 €
- Soufflé al pistacchio con gelato zabaione e pasta di meliga 10,00 €
- Pera al vino con ganache al cioccolato fondente e crumble all'amaretto 10,00 €
- Delizia di ricotta dolce, gel al mandarino, cioccolato e lamponi 10,00 €

COPERTO

2,00 €

CBT: cottura a bassa temperatura

N.B.: in caso di intolleranze o allergie avvertire il personale di sala preventivamente, grazie.

*Carne, riso, formaggi, latte burro e olio dell'Azienda Agricola Bagnod
Paste fresche realizzate rigorosamente in casa dai nostri chef*