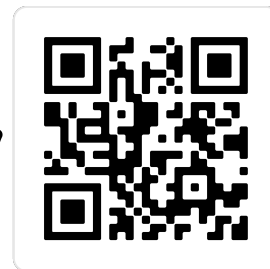




HOTEL RISTORANTE FIOR



Scansionami

antipasti

Speck dell'Alto Adige con radicchio marinato Alto Adige speck with marinated chicory	10,00
Prosciutto crudo e burrata Raw ham with burrata fresh cheese	10,00
Tonno marinato Marinated tuna	10,00
Baccalà mantecato con sfoglie croccanti Brandade of salt cod with crisp millefeuille	12,00
Filettino di coniglio in olio cottura con radicchietto di campo croccante e aceto balsamico Rabbit fillet in oil cooking with crunchy chicory and balsamic vinegar	10,00

primi piatti

Zuppa di lenticchie e fagioli neri Lentils and black beans'soup	9,00
Bigoli al ragù d'anatra Bigoli pasta with duck ragout	12,00
Mezze maniche cacio e pepe Mezze maniche pasta with cheese and pepper	10,00
Garganelli al ragù di carni bianche e timo Garganelli pasta with white meats ragout and thyme	11,00
Linguine con salsa di gamberi rosa Linguine pasta with pink pawns sauce	12,00

secondi piatti

Entrecôte di manzo con patate novelle Beef entrecôte with potatoes	12,00
Manzo brasato con zucca al forno Braised beef with baked pumpkin	14,00
Costoletta di vitello arrostita con radicchio scottato Roasted veal cutlet with blanched chicory	14,00
Filetto di orata in mantello di zucchine con salsa allo zafferano Bream fillet in a mantle of courgettes with saffron sauce	14,00
Burger di verdure e quinoa Vegetable and quinoa burger	10,00
Insalata con misticanza, cappuccio, radicchio, scaglie di grana, pere e noci Mixed wild salad with cabbage, chicory, Grana cheese , pears and nuts	9,00

dessert

Cheese cake con frutti di bosco Cheese cake with wildberries	6,00
Tiramisù	7,00
Crema catalana Catalan cream	6,00
Crumble di pere Pear crumble	6,00

In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati.

Gentile Ospite, se ha allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.