

## PER CONTINUARE A DEGUSTARE ANCHE A CASA...

Alla cassa puoi acquistare i nostri  
trasformati:

Confettura di mirtilli € 5

Succo di Mirtilli € 4.5

Passata di pomodoro € 4

Miele di Castagno € 7

Cassetta degustazione "Arezza"  
(Confettura, succo, passata e miele) € 20

Salame di capra o pecora € 5

Salsiccia secca di capra o pecora € 5

# SHO

## DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO

### ANTIPASTI

Vitello tonnato cotto a bassa  
temperatura

Praline dorate alla melanzana, ripiene di  
mozzarella su zuppeta di pomodori al  
basilico

### PRIMO PIATTO

Risotto al frullato di spinaci, salsiccia e  
fonduta di toma d'alpeggio

### SECONDO PIATTO

Filetto di maiale in crosta di grissini su  
purea di patate e carote

Oppure

Selezione di Formaggi Locali

### DESSERT A SCELTA

€ 35

# AVO

# PIATTI ALLA CARTA

## ANTIPASTI

Vitello Tonnato Cotto a Bassa  
Temperatura € 10 allergeni 1. 4. 10. 13.

Battuta di Fassona con sorbetto allo spritz e  
sfogliatina alla paprika € 11 allergeni 6. 13.

Insalatina di baccalà con patate, olive,  
pomodorini e verdure € 12 allergeni 4.

Praline dorate alla melanzana, ripiene di  
mozzarella su zuppetta fredda di pomodori  
al basilico € 10 allergeni 6. 1. 2.

## PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di fassona e peperone  
crusco € 12 allergeni 6. 1. 10.

Risotto al frullato di spinaci, salsiccia e  
fonduta di toma d'alpeggio (*Minimo per  
due persone*) € 12 allergeni 2. 10.

Trofie al pesto di pomodori e grana del  
Monviso € 10 allergeni 6. 11.

## SECONDI PIATTI

Coscia di faraona arrostita al profumo di  
timo limone con contorno € 14 allergeni 10.

Filetto di maiale in crosta di grissini su  
purea di patate e carote € 14 allergeni 1. 2. 6.

Tagliata di Fassona alla Piastra con  
contorno € 18

Selezione di Formaggi Locali € 12 allergeni 2.

## DESSERT

Come un cappuccino, gelato alla crema  
mousse al caffè e spuma di  
mascarpone € 6 allergeni 1. 2. 6.

Bavarese allo yogurt bianco, cereali e salse  
di frutta € 6 allergeni 1. 2. 6. 11.

Semifreddo alla nocciola, mousse al  
cioccolato fondente e salsa all'arancia € 6  
allergeni 2. 1. 11.

I nostri gelati € 4

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare  
alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante  
le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Alcuni  
prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura.*

Allergeni:

1. Uova  
2. Latte e derivati  
3. Crostacei  
4. Pesce  
5. Molluschi

6. Glutine  
7. Arachidi  
8. Senape  
9. Sesamo  
10. Sedano

11. Frutta a guscio  
12. Lupini  
13. Solfiti  
14. Soia

CARTA  
la