



## Antipasti

---

### *Starters*

Variazione di rotoli di verdura ripieni di mozzarella, taleggio e formaggio di capra\* € 12,00

*Vegetable rolls filled with mozzarella, taleggio and goat cheese*

Speck dell'Alto Adige su carpaccio di canederli con marinata di pomodori ed erba cipollina € 12,00

*Speck ham from Alto Adige accompanied by a dumpling carpaccio and served on marinated tomatoes and chive*

Code di mazzancolle grigliate, cestino di insalatina con dressing al curry € 12,00

*Grilled Caramote prawn tails served with salad and curry sauce*

Tartare e rosa di salmone norvegese su crostino di pane al nero di seppia € 12,00

*Norwegian salmon tartare and rese served on toasted bread with cuttlefish ink*

Battuto di vitello con salsa al rafano e prezzemolo € 12,00

*Chopped veal served with horseradish and parsley sauce*

Buffet serale di antipasti o insalate \* € 12,00

*Our dinner buffet*

\* Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*

Nel nostro ristorante WiFi Internet gratuito!  
*In our restaurant WiFi Internet is free of charge!*



## Pasta, Risotto & Crema

### *Pasta, Risotto & Cream*

---

Risotto con zucca, taleggio e uvetta sultanina\* € 10,00

*Risotto prepared with pumpkin, taleggio cheese and raisin*

Orzotto mantecato ai porcini trifolati con briciole di Castelmagno

*Barley cooked with truffled porcini mushrooms and crumbs of Castelmagno cheese* € 10,00

Tagliatelle bianche e verdi al ragù di selvaggina

€ 10,00

*Home made white and green tagliatelle served with game sauce*

Pennette al pesto di rucola,  
pomodorini di collina e formaggio di fossa\*

€ 10,00

*Weat pennette with rocket pest, cherry tomatoes and "fossa" cheese*

Crema di patate e funghi con olio tartufato

€ 10,00

*Potatoe and mushroom cream scented with truffle oil*

\* Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*



## Pesce & Carne

### *Fish & Meat*

---

Filetto di orata in crosta di zucchine e maggiorana € 15,00  
con patate all'aneto e pomodorini all'aceto balsamico di Modena

*Fillet of sea bream prepared in a courgette and majoram crust  
served with dill potatoes and tomatoes flavoured with balsamic vinegar*

Rombo grigliato alle cipolle rosse, porri baby  
ed emulsione all'olio di pistacchio € 15,00

*Grilled turbot prepared with red onions, baby leeks  
and pistachio oil dressing*

Guancia di vitello stufata con verdure e vino di Madera € 15,00

*Veal cheek stewed with mixed vegetables and Madeira wine*

Filetto di maiale ripieno di ratatouille con sauté di funghetti € 15,00

*Pork fillet stuffed with ratatouille and mushroom sauté*

Entrecote di bue avvolta in erbe fini e senape  
con rucola marinata e tortino di patate croccanti € 15,00

*Beef entrecote wrapped in herbs and mustard  
accompanied with marinated rocket and crispy potatoe cake*

Buffet serale completo € 22,00

*Our dinner buffet*



## Dolci e formaggio

### *Dessert and cheese*

Cremoso alla vaniglia con granatina alla noce di cocco € 6,00  
*Creamy scented with vanilla and served with coconut granedine*

Strudel tiepido di frolla con mele e ricotta, gelato alla cannella € 6,00  
*Warm pastry strudel filled with apple and ricotta cheese and accompanied with cinnamon ice cream*

Carpaccio di ananas con semifreddo al croccantino € 6,00  
*Pineapple carpaccio with cruncy parfait*

Creme brulè al profumo di Zabov e gelato alla vaniglia,  
filetti di mandorle tostate € 6,00  
*Creme brulè scented with Zabov liqueur,  
vanilla ice cream and toasted almond threads*

Mousse allo yogurt nel cestino dolce  
con dadolata di frutta fresca € 6,00  
*Yogurt mousse and fresh fruit served in a sweet basket*

## I nostri suggerimenti per un "dolce" abbinamento

### *Our suggestions for a "delightful" combinations*

Moscato di Trani 'Dulcis in Fundo' € 8,00

Vin Santo Tegrino € 6,00

Grappa 'Mauro Sebaste' Magnum € 8,00  
Roero Arneis, Moscato D'Asti, Nebbiolo di Barolo, Centobricchi

Non perdetevi l'occasione di gustare i nostri cocktail  
e un po' di relax dopo cena presso il nostro bar I Celti

*Don't miss the occasion of enjoying our cocktails  
in the relaxing atmosphere of our hotel bar I Celti*

