

Gli Antipasti

Tagliere del Passo 15

Selezione di Salumi e Formaggi con Pomodori secchi, Peperoncini ripieni e Cipolline in agrodolce

Fritto misto 16

Fritto misto di pesce con gamberi e calamari

Mosaico di Ricciola 16

Ricciola con cavolo cappuccio e rapa rossa

Tortellino 1875 €12

Tortellini bolognesi fritti accompagnati da crema di parmigiano e mousse di mortadella IGP

I Secondi Piatti

La Tagliata 20

Controfiletto alla Piastra con Patate al rosmarino

Il Salmerino 16

Filetto di salmerino piastrato con indivia brasata

Il Cervo 18

Spezzatino di cervo e polenta

AGNELLO 20

Costine di agnello alla piastra con radicchio di Treviso brasato

I Primi Piatti

I Canederli 16

Canederli allo Speck al burro fuso

Il Risotto 18

Risotto con radicchietto di campagna e salsa al Gorgonzola

Tortello 16

Tortello di capriolo al burro e salvia

Lasagne 15

Le lasagne classiche alla bolognese

I Contorni

Insalata di cavolo cappuccio 5

Insalata di Radicchio 5

Patate arrosto 5

Verdure miste al forno 5

I Dessert

Millefoglie 8

Millefoglie con Crema Chantilly

Tiramisù del Passo 8

Tiramisù come da tradizione

Bonet e Fernet 8

Budino di Amaretti e cioccolato, crema di mandorle e riduzione di Fernet

Dessert pasquale

Gli Antipasti

Tagliere del Passo 15

Selection of cured meats and cheeses served with mustard, horseradish sauce, and sweet-and-sour onions

Fritto misto 16

"Fritto Misto": Crispy Fried Seafood with Prawns and Squid Rings

Mosaico di Ricciola 16

Seared amberjack with red cabbage and beetroot

Gamberi Fritti 16

Breaded and fried prawns with Alpine curry, served with a spicy hollandaise sauce and squid ink sauce

I Secondi Piatti

La Tagliata 20

Grilled beef skirt steak with rosemary potatoes

Il Salmerino 16

Pan-seared Arctic char fillet with braised endive

Il Cervo 18

Venison stew served with traditional Polenta

Lamb 20

Grilled lamb ribs with braised Treviso radicchio

I Primi Piatti

I Canederli 16

Speck bread dumplings, melted butter

Il Risotto 18

Risotto with wild radish and Gorgonzola sauce

Tortello 16

Roe deer tortello with butter and sage

Lasagne 15

Traditional Lasagna with slow-cooked Beef Ragù, Béchamel sauce, and Parmesan

I Contorni

Cappuccio Cabbage Salad 5

Radicchio Salad 5

Roast potatoes 5

Oven-roasted mixed vegetables 5

I Dessert

Millefoglie 8

Mille-feuille with Chantilly Cream

Tiramisù del Passo 8

Traditional tiramisù

Bonet e Fernet 8

Chilled amaretto and chocolate mousse with a Fernet reduction

Easter Dessert