

---

Benvenuti nel nostro ristorante,  
dove ogni piatto è un racconto di gusto, memoria e identità.  
La nostra filosofia culinaria nasce da una profonda connessione con il territorio:  
ingredienti freschi e stagionali, selezionati con cura da produttori italiani e locali  
che identificano la nostra tradizione.  
In tutti gli Starhotels, il concetto di cucina territoriale non è solo una scelta,  
ma un valore fondamentale.  
All'interno dell'offerta troverete piatti in cui questo legame con il territorio  
si traduce in "Km regione".  
Lasciatevi guidare in un viaggio autentico tra sapori ed emozioni,  
alla scoperta della nostra cultura gastronomica.

*Welcome to our restaurant,  
where every dish is a tale of taste, memory and identity.  
Our culinary philosophy stems from a deep connection with the local area:  
fresh and seasonal ingredients, carefully selected from the Italian and local producers  
that identify our tradition.  
In all Starhotels, the concept of local cuisine is not just a choice, but a core value.  
In our menu you will find dishes in which this connection with the territory  
is translated in the "Km regione".  
Let us guide you on an authentic journey between flavors and emotions,  
discovering our territory.*



---

## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Un viaggio gastronomico in 4 portate,  
espressione della visione dello Chef e della stagionalità delle materie prime.

Il percorso, a base di carne oppure di pesce,  
è pensato per essere condiviso e valorizzato nella sua completezza.

Minimo per 2 persone.

Servito esclusivamente durante il servizio serale.

*A refined culinary journey featuring four courses,  
expressing the Chef's vision and the seasonality of carefully selected ingredients.*

*The menu, based on either meat or fish, is designed to be shared  
and enjoyed as a complete experience.*

*Minimum for 2 guests.*

*Available exclusively for dinner service.*

90 euro






per persona (bevande escluse)

*per person (beverage not included)*

---

---

## ANTIPASTI STARTERS







Tortino di verdure estive su crema di formaggio di grotta Jamar (1,3,7,9)   <i>Summer vegetable flan on Karst cave-aged Jamar cheese fondue (1,3,7,9)</i>	16 euro
Culotta Friulana, melone e mozzarella di bufala (7)  <i>Friulian culotta, melon and buffalo mozzarella (7)</i>	18 euro
Petto d'oca affumicato, primizie di verdure, mela verde croccante e senape in grani (10)  <i>Smoked goose breast, seasonal vegetables, crispy green apple and wholegrain mustard (10)</i>	19 euro
Polpo* scottato su crema di patate e guanciale di Sauris (7,14) <i>Roast pan octopus* on potato cream and Sauris guanciale (7,14)</i>	19 euro
Trilogia di pesce: Gamberi* arrostiti con avocado, Tartare di tonno* con pepe rosa e cren, Baccalà mantecato, polenta croccante, cipolla savor e olive (1,2,4,7,8,12)  <i>Seafood trilogy: Roasted prawns* with avocado, Tuna* tartare, pink peppercorns and horseradish, Creamed salt cod, crispy polenta, sweet-and-sour onion and olives (1,2,4,7,8,12)</i>	32 euro

### SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Trento Doc Millesimato Altemasi	9 euro
Ribolla Gialla Volpe Pasini	7 euro

---

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES





Vellutata di patate e carote, feta e sentori di curry (7,9)  <i>Potato and carrot cream soup, feta cheese and hints of curry (7,9)</i>	16 euro
Strigoli con crema di ortiche e pomodori secchi (1)  <i>Strigoli pasta with nettle cream and sun-dried tomatoes (1)</i>	16 euro
Rigatoni con crema di formaggio Tabor, funghi cardoncelli e guanciale friulano (1,7)   <i>Rigatoni with Tabor cheese cream, cardoncelli mushrooms and Friulian guanciale (1,7)</i>	17 euro
Linguine con ombrina, datterino e capperi (1,4,9)  <i>Linguine with meagre, cherry tomatoes and capers (1,4,9)</i>	19 euro
Spaghetti monograno Felicetti mantecati al burro fresco, alici del Cantabrico, limone e bottarga (1,4,7)  <i>Monograno Felicetti spaghetti, tossed with fresh butter, Cantabrian anchovies, lemon and bottarga (1,4,7)</i>	20 euro
Mezzo pacchero con gamberi rossi*, zucchine e lime zest (1,2,9) <i>Mezzo pacchero with red prawns*, zucchinis and lime zest (1,2,9)</i>	22 euro

### SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Pinot Grigio Grivò Volpe Pasini	7 euro
Chardonnay Villa Russiz	8 euro

---

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES



Hummus di ceci con verdure spadellate e quinoa (9,11)  <i>Chickpea hummus with sautéed vegetables and quinoa (9,11)</i>	20 euro
Rotolo di coniglio farcito, avvolto nel guanciale, patate in tecia e salsa alle erbe locali (1,3,7,9)  <i>Stuffed rabbit roll wrapped in guanciale, pan-roasted potatoes with bacon and local herb sauce (1,3,7,9)</i>	23 euro
Filetto di ombrina alla plancia, vellutata di patate, verdure baby (4,7) <i>Grilled meagre fillet, potato velouté and baby vegetables (4,7)</i>	26 euro
Fritto misto di calamari* e gamberi*, chips di topinambur e maionese al coriandolo (1,2,3,8,14) <i>Mixed fried calamari* and shrimp*, Jerusalem artichoke chips and coriander mayonnaise (1,2,3,8,14)</i>	26 euro
Tagliata di manzo, indivia brasata, carote glassate e suo fondo (7,9) <i>Sliced beef steak, braised endive, glazed carrots and its jus (7,9)</i>	30 euro
Selezione di formaggi del territorio, confettura artigianale (7)   <i>Selection of local cheeses with artisanal preserves (7)</i>	20 euro

### SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Friulano No Name <i>Vinge di Zamò</i>	9 euro
Merlot <i>Villa Russiz</i>	8 euro

---

## DOLCI DESSERTS

Crema mascarpone, fragole al maraschino, nocciole caramellate e menta (7,8,12) <i>Mascarpone cream, maraschino strawberries, caramelized hazelnuts and mint (7,8,12)</i>	8 euro
Strudel di ricotta di Zidaric e more, gelato artigianale (1,3,7,8)  <i>Zidaric ricotta strudel with blackberries and artisanal ice-cream (1,3,7,8)</i>	9 euro
Cheesecake alla fragola e pesca (1,3,7,8) <i>Strawberry and peach cheesecake (1,3,7,8)</i>	9 euro
Parfait allo yogurt e mango, salsa ai frutti rossi (7) <i>Yogurt and mango parfait with red fruit sauce (7)</i>	9 euro
Selezione di sorbetti e gelati artigianali (1,3,6,7,8) <i>Selection of artisanal sorbets and ice cream (1,3,6,7,8)</i>	7 euro
Tagliata di frutta fresca  <i>Sliced seasonal fruit salad</i>	7 euro

### SUGGERIAMO ALLA MESCITA (12) RECOMMENDED BY THE GLASS

Moscato Passito <i>Kabir</i>	7 euro
Tre Filer <i>Cà dei Frati</i>	7 euro

---

EX REG. CE 1169/2011. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.  
Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011. Substances or products that cause allergies or intolerances.  
On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

---