



LA CHERTA DL BISTROT

MENU BISTROT

BISTROT-MENÜ | BISTROT MENU

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI CERVO^{1,4,5,6,8,9,10,12}
sedano bianco e insalatina croccante • 28 euro

CATALANA DI SCAMPI^{2,3,4}
cetriolo, cipolla rossa e pomodoro • 45 euro

TARTARE IN BELLAVISTA^{6,7,9}
con crostini al burro • 35 euro

UOVO 64°^{4,6,7,9,14}
crema di melanzane, burrata e basilico • 25 euro

LUMACHE^{7,9}
alla Bourguignonne • 39 euro

CRUDITÉ DI PESCE^{2,3,13}
• 130 euro

PRIMI PIATTI

PACCHERO “MANCINI” AL RAGÙ DI ASTICE^{3,4,7}
aglio orsino e bergamotto • 45 euro

RISOTTO AL FIENO ^{4,9,12}
brodo di speck e ginepro • a donazione libera

TAGLIATELLE AI 30 TUORLI^{4,7,9,12,14}
pesto di rucola selvatica e ragù di rana pescatrice • 36 euro

RAVIOLO DAL CUORE LIQUIDO^{7,9,12,14}
di formaggio d'alpeggio, porcini e timo • 32 euro

PLIN PIEMONTESI^{4,7,9,12,14}
ai tre arrosti • 32 euro

SECONDI PIATTI

BISTECCA DI ANGURIA^{5,7,9,12}
cipolla stufata, pinoli, erba cipollina e salsa allo yogurt • 32 euro

GALLETTO NOSTRANO ARROSTO^{4,8,10}
con patate all'ampezzana • 40 euro

TONNO ROSSO ALLE ERBE ALPINE²
fiori di sambuco e lardo di maso • 50 euro

FILETTO DI CERVO ALLA WELLINGTON^{4,9,10,12}
patate al forno e fondo bruno • 65 euro

FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI⁴
con patate al forno • 60 euro

PIATTI DA CONDIVIDERE

I piatti condivisi, consigliati per due persone, richiedono cura e tempo, quasi 40 minuti di attesa.
Nel frattempo fatevi coccolare con le nostre altre prelibatezze.

TOMAHAWK
selezione Ballardini frollato minimo 50 giorni • 160 euro

CARRÉ D'AGNELLO
selezione Lumina • 140 euro

CHATEAUBRIAND
della parte più prestigiosa del filetto • 180 euro

I piatti di carne da condividere verranno serviti al sangue, con verdure grigliate e patate fritte.

SALSE

salsa bernese • 10 euro^{9,14}
salsa perigueux • 20 euro^{4,5,9,12}
pure al tartufo nero • 20 euro⁹

Su richiesta è disponibile un menu vegano, come anche piatti senza glutine e senza lattosio. Chi volesse chiedere informazioni su possibili presenze di allergeni può rivolgersi allo staff di sala.

EXECUTIVE CHEF
Riccardo Forzan

BAR MANAGER
Davide Greco

HEAD SERVICE
Chiara D'Angelo

SOMMELIER
Enrico Fusini



LA CHERTA DL BISTROT

MENU BISTROT

BISTROT-MENÜ | BISTROT MENU

ANTIPASTI

VENISON CARNE SALADA CARPACCIO ^{1,4,5,6,8,9,10,12}
with white celery and crispy leaf salad • 28 euro

SCAMPI CATALAN-STYLE SALAD ^{2,3,4}
with cucumber, red onion and tomato • 47 euro

BELLAVISTA BEEF TARTARE ^{6,7,9}
with buttered crostini • 35 euro

64° EGG ^{4,6,7,9,14}
with aubergine cream, burrata and basil • 25 euro

BURGUNDY-STYLE SNAILS ^{7,9}
with garlic and parsley butter • 39 euro

RAW SEAFOOD SELECTION ^{2,3,13}
• 130 euro

PRIMI PIATTI

“MANCINI” PACCHERO PASTA WITH LOBSTER RAGÙ ^{3,4,7}
wild garlic and bergamot • 45 euro

HAY-INFUSED RISOTTO  ^{4,9,12}
with speck broth and juniper • free donation

EGG TAGLIATELLE ^{4,7,9,12,14}
with wild rocket pesto and monkfish ragù • 36 euro

RAVIOLO WITH MOLTEN ALPINE CHEESE FILLING ^{7,9,12,14}
porcini mushrooms and thyme • 32 euro

PIEDMONT-STYLE PLIN PASTA ^{4,7,9,12,14}
filled with three roasted meats • 32 euro

SECONDI PIATTI

WATERMELON STEAK ^{5,7,9,12}
with braised onion, pine nuts, chives and yoghurt sauce • 32 euro

ROASTED LOCAL COCKEREL ^{4,8,10}
with Ampezzo-style potatoes • 40 euro

BLUEFIN TUNA WITH ALPINE HERBS ²
elderflower and cured mountain pork fat • 50 euro

VENISON WELLINGTON ^{4,9,10,12}
oven-roasted potatoes and brown stock • 65 euro

BEEF FILLET ⁴
with three peppers and roast potatoes • 60 euro

TO SHARE

The sharing dishes, which are recommended for two people, require care and time, almost 40 minutes waiting time. In the meantime, you can indulge in our other delicacies.

TOMAHAWK
Ballardini selection, aged for at least 50 days • 160 euro

CARRÉ D’AGNELLO
Lumina selection • 140 euro

CHATEAUBRIAND
of the most prestigious part of the fillet • 180 euro

The meat dishes to share will be served rare, with grilled vegetables and chips.

SAUCES

béarnaise sauce • 10 euro ^{9,14}
périgueux sauce • 20 euro ^{4,5,9,12}
black truffle potato purée • 20 euro

On request we can offer a vegan menu, as well as gluten-free and lactose-free dishes. Those who wish to inquire about possible allergen presence can contact the restaurant staff.

EXECUTIVE CHEF
Riccardo Forzan

BAR MANAGER
Davide Greco

HEAD SERVICE
Chiara D’Angelo

SOMMELIER
Enrico Fusini



LA CHERTA DL BISTROT

MENU BISTROT

BISTROT-MENÜ | BISTROT MENU

ANTIPASTI

CARPACCIO VOM HIRSCH ^{1,4,5,6,8,9,10,12}
mit weißem Sellerie und knackigem Blattsalat • 28 euro

SCAMPI-CATALANA^{2,3,4}
mit Gurke, roter Zwiebel und Tomate • 47 euro

BELLAVISTA-RINDERTATAR ^{6,7,9}
mit Buttercrostini • 35 euro

64° EI ^{4,6,7,9,14}
mit Auberginencreme, Burrata und Basilikum • 25 euro

SCHNECKEN NACH BOURGUIGNONNE-ART ^{7,9}
mit Knoblauch- und Petersilienbutter • 39 euro

AUSWAHL AN ROHEN MEERESFRÜCHTEN UND FISCH ^{2,3,13}
• 130 euro

PRIMI PIATTI

„MANCINI“ PACCHERO MIT HUMMERRAGOUT ^{3,4,7}
Bärlauch und Bergamotte • 45 euro

HEURISOTTO  ^{4,9,12}
mit Speckbrühe und Wacholder • freie Spende

TAGLIATELLE MIT 30 EIGELB ^{4,7,9,12,14}
wildem Rucolapesto und Seeteufelragout • 36 euro

RAVIOLO MIT FLÜSSIGEM ALMKÄSEKERN, ^{7,9,12,14}
Steinpilzen und Thymian • 32 euro

PLIN NACH PIEMONTESISCHER ART ^{4,7,9,12,14}
gefüllt mit drei Bratenarten • 32 euro

SECONDI PIATTI

WASSERMELONENSTEAK ^{5,7,9,12}
mit geschmorter Zwiebel, Pinienkernen, Schnittlauch und Joghurtsauce • 32 euro

GEBRATENES HEIMISCHES GOCKEL ^{4,8,10}
mit Kartoffeln nach Ampezzaner Art • 40 euro

ROTER THUNFISCH MIT ALPENKRÄUTERN ²
Holunderblüten und Bauernspeck • 50 euro

HIRSCHFILET WELLINGTON ^{4,9,10,12}
Im Ofen geröstete Kartoffeln und dunkler Fond • 65 euro

RINDERFILET ⁴
mit drei Pfeffersorten und Ofenkartoffeln • 60 euro

ZUM TEILEN

Die Gerichte zum Teilen, die für zwei Personen empfohlen werden, erfordern Sorgfalt und Zeit, bis zu 40 Minuten Wartezeit. In der Zwischenzeit können Sie sich von unseren anderen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

TOMAHAWK
Ballardini Selection, mindestens 50 Tage gereift • 160 euro

CARRÉ D'AGNELLO
Lumina Selection • 140 euro

CHATEAUBRIAND
vom edelsten Teil des Filets • 180 euro

Die Fleischgerichte zum Teilen werden blutig serviert, mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites.

SAUCEN

Sauce Béarnaise • 10 euro¹⁴
Sauce Périgueux • 20 euro^{4,5,9,12}
Kartoffelpüree mit schwarzem⁹Trüffel • 20 euro

Auf Anfrage bieten wir Ihnen ein veganes Menü, ebenso wie gluten- und laktosefreie Gerichte. Wer sich über mögliche Allergene erkundigen möchte, kann sich an das Personal im Restaurant wenden.

EXECUTIVE CHEF
Riccardo Forzan

BAR MANAGER
Davide Greco

HEAD SERVICE
Chiara D'Angelo

SOMMELIER
Enrico Fusini
