

KELINA Restaurant

*Il nostro menu che proponiamo segue la stagionalità dei prodotti.
Innovazione e tradizione si intrecciano nella composizione dei piatti.*

ANTIPASTI

Vitello ∞

Carpaccio di lingua di vitello, french toast, topinambur e salsa bernese
20

Cervo ∞

Cervo marinato alla erbe di montagna, salsa alle more, pastinaca laccata al
vino
23

Crème Brulée

Crème Brulée di patate, cipolle alla brace e funghi cardoncelli
19

MINESTRE

Cipolla

Zuppa di cipolle, formaggio grigio "Chi Prà" e Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena
16

Mazzancolle

Crema di patate, code di mazzancolle e zafferano
18

PRIMI

Maccheroncini

Maccheroncini, royale di capriolo e mirtilli

25

Gambero rosso

Risotto ai gamberi rossi, pomodoro, burrata pugliese e lime

25

Tortelli

Tortelli di farina di grano arso, ripieni di polenta al Puzzone mantecati ai funghi

23

SECONDI

Controfiletto

Controfiletto di mucca da latte, salsa allo scalogno affumicato al fieno, carote novelle al burro

38

Salmerino

Salmerino della Val Passiria, bietole e salsa ai pinoli e uvetta

35

Capriolo

Sella di capriolo, funghi chiodini e fave di cacao

40

Maialino da latte

Pancia di maialino da latte, salsa all'aglio tostato e finocchietto, patate ratte

35