



## ORO NERO

LAKEFRONT RESTAURANT

### Sentieri *Pathway*



Abbiamo il piacere di consigliarvi  
il nostro menù degustazione

Un percorso di 6 portate  
dall'antipasto al dolce  
scelto per voi dallo Chef  
attraverso i migliori piatti  
del nostro menù

Il menù viene servito  
a tutto il tavolo

Prezzo a persona: 85  
Abbinamento 6 calici: 40

Settima portata, il Piccione +25  
Settimo calice: +7

We are pleased to suggest you  
our tasting menu

A 6 course experience  
from starters to dessert  
chosen by the Chef  
through our best dishes

The menu is served  
to the whole table

Price per person: 85  
Wine pairing: 40

7th course, the pigeon: +25  
7th wine pairing: +7



## ANTIPASTI STARTERS

**Uovo, tartufo, asparagi,  
senape, liquirizia e nocciole**  
Egg, truffle, asparagus,  
mustard, licorice, hazelnuts  
(a. c. g. m. n. o.)

22

**Bao affumicato, cervo, julienne agrodolce,  
semi di papavero e maionese al rafano**  
Smoked bao bun, venison, sweet 'n sour vegetables,  
poppy seed and horseradish mayonnaise  
(a. c. d. f. g. l. m. o.)

20

**Trota Friulana, le sue uova, Blu Binter di Malga e aneto**  
Friulian Trout, local Blue Cheese, caviar and dill  
(d. g. m.)

20



## PRIMI PIATTI PASTA

**Risotto al formaggio mezzano di Malga, pere e Ramandolo  
con salvia, topinambur e cannella (min. 2 persone)**  
Risotto with pear, local cheese, sweet wine, sage, topinambur and cinnamon (at least 2 people)  
(d. f. g. l. o.)

22

**Spaghettino Monograno Felicetti,  
funghi, nocciole, caffè Illy e tartufo**  
Long pasta, mushrooms, nuts, coffee and truffle  
(a. d. f. g. l.)

28.5

**Cannellone, anatra e il suo fondo,  
zafferano e pane nero**  
Cannellone, duck, saffron and black bread  
(a. c. d. f. g. l. o.)

23

**Finti Cjarsons all'anguilla, mela, uvetta, limone,  
noce moscata e cannella**  
Stuffed pasta, eel, apple, raisins, lemon, nutmeg and cinnamon  
(a. d. g. o.)

26

## SECONDI PIATTI *MAIN COURSE*

**Piccione in due cotture, il suo fondo all'amarena,  
arachidi e scalogno agrodolce**

Pigeon, black cherry, sweet and sour shallot and peanuts  
(d. e. f. g. l. o.)

32

**Cervo, foie-gras all'aglio nero,  
panbrioche e frutti rossi**

Venison, black garlic foie-gras,  
brioche bread and red fruits  
(a. c. f. g. o.)

30

**Salmerino Alpino lardellato, il suo fondo,  
crema di patata al limone, caprino al rafano chips di riso**

Arctic char, lard and potatoes cream with lemon, horseradish cheese and rice chip  
(d. f. g. l.)

28

**Zucchina, zenzero, sambuco, timo e menta montana**  
Zucchini, ginger, elder, thyme and mountain mint  
(d. f. g. l. o.)

26



## DESSERT DESSERT

Pomod..Oro Nero:  
cioccolato morbido e croccante,  
nocciole, terra di cacao, cioccolato bianco e tartufo  
Crispy and soft chocolate, nuts, cocoa crumble,  
white chocolate and truffle  
(c. g.)

14

La torta alla ricotta:  
ricotta, uvetta, cioccolato e crema pasticcera  
Ricotta cheese cream, raisins, chocolate and custard  
(a. c. g.)

12

Come uno strudel:  
sfoglia, mela, pinoli, cannella, vaniglia e uvetta  
Apple, raisins, pine nuts, cinnamon,  
vanilla and puffy pastry  
(a. c. g.)

12



## BEVANDE DRINKS

Acqua	5
Water	
Birra Zahre 0.75	14
Local beer	
Bibite analcoliche	4
Soft drinks	
Caffè	2
Espresso	
Digestivi	4 - 12.5
Digestifs	

Coperto: 5 | Cover charge: 5 | Pane extra: 3 | Extra bread: 3

!! ATTENZIONE !! Si ricorda che chiediamo sempre di comunicare eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione,  
se così non fosse si chiede di riferire al personale di sala tali informazioni PRIMA di ordinare.

In questo caso potrebbe non essere comunque possibile servire benvenuti, predessert e piccola pasticceria né adeguare le portate alle esigenze alimentari.

Allergeni: A. Gluten - B. Crostacei - C. Uova - D. Pesce - E. Arachidi - F. Soia - G. Lattosio - H. Noci - L. Sedano - M. Senape - N. Sesamo - O. Solfiti - P. Lupini - R. Molluschi

!! IMPORTANT !! Please notify us about your food allergies.

Allergens: A. Gluten - B. Crustaceans - C. Eggs - D. Fish - E. Peanuts - F. Soy - G. Lactose - H. Nuts - L. Celery - M. Mustard - N. Sesame - O. Sulphites - P. Lupin - R. Molluscs