



OSTRICA   Fine de Claires	4,50 EUR/PZ
CAPESANTE   gratinate	5,00 EUR/PZ
ACCIUGHE "CALVISIUS" mar Cantabrico . ciabatta . burro salato	15,00 EUR
CAPRIOLO <sup>3</sup> zucca . noce nera . pane tirolese	22,00 EUR
RICCIOLA hamachi . ravenello . mela vere-ponzu-wasabi	20,00 EUR
CREMA DI ZUCCA E COCCO gambero Black Tiger	16,00 EUR



### *Menu degustazione a sorpresa*

<b>Menu di 3 portate</b>	67,00 EUR	<b>Menu di 4 portate</b>	77,00 EUR
con accompagna- mento di vino	88,00 EUR	con accompagna- mento di vino	105,00 EUR

anche possibile con accompagnamento di vino analcolico

**È possibile ordinare il menu degustazione fino alle 20:30**

RAVIOLI cinghiale . fico . scorzanera	24,00 EUR
TAGLIOLINI aragosta dell'Atlantico . lime . jalapeno	26,00 EUR
ACQUERELLO RISOTTO radicchio trevigiano . vino porto . blu di bufala	21,00 EUR



@somvitasuites

taggaci nei tuoi piatti preferiti

SELLA DI CERVO 36,00 EUR  
barbabietola . castagne . mirtilli

FILETTO DI SCORFANO 30,00 EUR  
patata cimelio . cavolo cinese.  
beurre blanc all'aneto



MENU VEGETARIANO

INSALATA ALPINA 18,00 EUR  
verdure in salamoia . vinaigrette alle noci

+ con gamberi fritti al panko 23,00 EUR

RAVIOLI DI PATATE 22,00 EUR  
porcini . burro nocciola . erba cipollina

LENTICCHIE DI MONTAGNA 21,00 EUR  
verdure . polenta . formaggio da raclette

INSALATA MISTA 9,50 EUR

## Dolci

SOMVITA DESSERT 14,00 EUR

VARIAZIONE DI SORBETTO 12,00 EUR

SWEET CIGAR 14,00 EUR  
cioccolato valrhona . rum . gelato alla fava tonka

TORTINO AL CIOCCOLATO 13,00 EUR  
frutti di bosco . caramello . gelato alla panna acida

VARIAZIONE DI FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE 15,00 EUR  
chutney . noci . uve

## Special

### LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA



FILETTO DI MANZO 42,00 EUR  
250 g

DRY AGED ROASTBEEF 45,00 EUR  
300 g

TOMAHAWK - STEAK 105,00 EUR  
1 kg

RIBEYE - STEAK 95,00 EUR  
1 kg

T- BONE-STEAK 100,00 EUR  
1 kg

BURGER DI MANZO 22,50 EUR

### BEST OF THE BEST

WAGYU-BURGER 25,00 EUR

WAGYU T-BONE-STEAK 220,00 EUR  
1 kg

WAGYU TOMAHAWK-STEAK 250,00 EUR  
1 kg

Le nostre specialità vengono servite con diversi  
contorni e salse fatte in casa.



# Recomandazione Vino

CHAMPAGNE CHARLES LE BEL 1818 Billecart & Salmon	13,00 EUR
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	9,50 EUR
SAUVIGNON "URSTEIN" Baron Longo,	9,00 EUR
PINOT BIANCO "TYROL" Cantina Merano	9,50 EUR
CHARDONNAY "BURGUM NOVUM" Castelfeder	10,50 EUR
KERNER "VINSCHGAU" Cantina Merano	8,50 EUR
TERLANER "LA CONTESSA"   PB, CH, SB Manincor	8,50 EUR
ROSÉ "UPUPA ROSA"   PN Abraham	8,50 EUR
LAGREIN "ALTE REBEN" Luis Oberrauch	9,50 EUR
BLAUBURGUNDER RISERVA "MONTICOL" Cantina Terlano	10,00 EUR
VALPOLICELLA RIPASSO 2018   CV, COR, RON Secondo Marco, Veneto	9,50 EUR
TERRA DI MONTEVERRO 2019   CS, CF, ME, PV Monteverro, Toscana	14,00 EUR

Per una scelta ancora più ampia, chiedete la nostra carta dei vini o il menu del bar.