

- Antipasti -

Starters

Mushrooms

Consistenze di funghi
Variation and texture of mushrooms
22 Euro

Chicken Chic

Petto di pollo ruspante, fonduta di parmigiano, spezie croccanti e daikon
Chicken breast, parmesan cream, crispy spices and daikon
20 Euro

Scallop

La capasanta...cruda, alla brace ed emulsionata
Scallop...raw, charcoal grilled and emulsioned
24 Euro

Idea di Valpellinentze

Pak Choi, pane nero, fontina e brodo di pollo
Pak Choi, black bread, fontina cheese and chicken stock
20 Euro

- Primi Piatti -

First Course

**Won Ton*

Won ton di scampi e tofu con latte di cocco e lemongrass

Won ton filled with langoustine and silky tofu with coconut milk and lemongrass

22 Euro

"Raviolone"

Raviolone aperto, zafferano e guazzetto di pesce

"Open" raviolo, saffron, fish and seafood sauce

22 Euro

Spaghetti

Spaghetti "Monograno Felicetti", cardoncelli, salicornia e foglia d'ostrica

Cardoncelli mushroom spaghetti with sea asparagus and oyster leaf

22 Euro

Agnolotti

Agnolotti ripieni di brasato al pollo ruspante, cipolla e caprino

Ravioli (Agnolotti) filled with stew local chicken, onion cream and goat cheese

22 Euro

- Secondi Piatti -

Second Course

Eel

Anguilla affumica e laccata, polenta croccante, yuzu, mela verde e alghe
Smoked and glazed eel with crispy polenta, yuzu, green apple and seaweed
28 Euro

Rabbit

Coniglio, coniglio, coniglio e indivia
Rabbit, rabbit, rabbit and belgian salad
30 Euro

**Reindeer*

Renna affumicata, grissini, patate di montagna e sedano rapa, lingon, cipolla in agrodolce
Reindeer, grissini, mountain potatoes and celeriac, lingonberries, sweet and sour onions
35 Euro

Green

Ceci, melanzana affumicata, barbabietola, radicchio e caprino
Chickpeas, smoked aubergine, beet, radicchio and goat cheese
28 Euro

- Dolci -

Dessert

Formaggi locali con confetture e miele
Local cheese with jams and honey
18 Euro

Pannacotta al sesamo nero, sorbetto e gel al ribes, meringa e more
Black sesam pannacotta, blackcurrant sorbet and gel, meringue and blackberry
12 Euro

Mela, noci, crema di Cogne e gelato al latte
Chocolate bavarese apple with walnuts and home made milk ice cream
12 Euro

Bavarese al mango, nocciola, gel di pompelmo e finocchio
Mango bavarian, hazelnut, grapefruit gel and fennel
12 Euro

Per una migliore conservazione delle materie prime queste vengono tutte da noi abbattute a temperatura negativa.
For a better conservation of all our fresh products, these are brought down to negative temperature by us.

La Legge europea prevede che ci sia trasparenza sull'etichettatura e nei menù, per questo le nostre preparazioni possono contenere: cereali, anidride solforosa e solidi, glutine, le uova, la soia, il latte, e tutti i suoi derivati, il lattosio, la frutta con guscio, il sedano, la senape, i semi di sesamo, arachide, lupini, molluschi, crostacei e pesce.

Vi chiediamo cortesemente di segnalarci le vostre intolleranze prima dell'ordinazione.

The European Law foresees that there is transparency in labeling and menu, so our preparations may contain: cereals, sulfur dioxide, gluten, eggs, soy, milk and all its derivatives, lactose, nuts, celery, mustard, sesame seeds, shellfish, crustaceans and fish.

We kindly ask you to notify your allergies before ordering.

Per ogni modifica apportata ai menù o alla carta verrà applicata una maggiorazione di prezzo
For any changes made to the menù or a la carte dishes will be applied a price increase

Per il consumo di una sola portata verrà addebitato il costo del coperto di euro 8,00
Ordering only one dish will be charged the cost of the service of euro 8,00



www.woodcervinia.it



[wood.restaurant.cervinia](https://www.facebook.com/wood.restaurant.cervinia)



[woodcervinia](https://www.instagram.com/woodcervinia)