

# - Antipasti -

## *Starter*

### *\*Elk*

Sashimi di alce, parmigiano, rafano e lampone artico.  
*Elk sashimi, parmesan cheese, horseradish and cloudberry*  
25 Euro

### *Mood*

Verdure calde, fredde, amare e acide  
*Warm, cold, bitter and acid salad*  
23 Euro

### *Sill*

Aringa, verdure in carpione, aneto e panna acida  
*Herring, pickled vegetables, dill and sour creme*  
24 Euro

### *\*Pink*

Scampi e animelle, yogurt, ravanello e porro  
*Scampi and sweetbread, yogurt, radish and leeks*  
25 Euro

# - Primi Piatti -

## *First Course*

*\*Many fishes in the sea*

Tortellini in brodo, merluzzo, ponzu  
*Tortellini in broth, cod, ponzu*  
24 Euro

*\*Too cold for the winter?*

Spaghetti "Monograno Felicetti" tiepidi, bisque, crema allo yuzu e gamberi rossi di Sicilia  
*Lukewarm spaghetti "Monograno Felicetti", bisque, yuzu cream and raw red Sicily shrimps*  
25 Euro

*\*Chicken are you a chick?*

Ravioli di pollo ruspante, robiola di capra e barbabietola  
*Ravioli, local chicken, robiola goat cheese, beet*  
24 Euro

# - Secondi Piatti -

## *Main Course*

### *\*Duck*

Petto di anatra con salsa al Porto, radicchio, ciliegia e patata dolce croccante  
*Duck breast with Port wine sauce, radicchio, cherry, crispy sweet potato*  
36 Euro

### *\*Eel*

Anguilla affumicata e glassata, polenta, mela verde e cavoli amari  
*Smoked and glazed eel with green apple, polenta and brussel sprouts*  
34 Euro

### *\*Reindeer*

Renna affumicata, patate, mirtillo rosso e cipolla  
*Smoked reindeer with potatoes, lingonberries and onion*  
38 Euro

# - Dolci -

## Dessert

### *\*Pannacotta*

Latte, miele, olio, frutta e verdura  
*Milk, honey, oil, fruits and veggies*  
13 Euro

### *\*Lingon*

Mirtillo rosso, caramello e liquirizia  
*Iced lingonberries, caramel and licorice*  
13 Euro

### *\*Brownie*

Cioccolato fondente, ananas e cocco  
*Dark chocolate, pineapple and coconut*  
13 Euro

Formaggi “Selezione Ervavoglio” con confetture e miele  
*Cheese “Ervavoglio Selection” with jams and honey*  
18 Euro

\* In mancanza di reperibilità della materia prima fresca quest'ultima può essere abbattuta a temperatura negativa.  
*\*In the absence availability of fresh aliment, this product may be pulled down to negative temperature*

La Legge europea prevede che ci sia trasparenza sull'etichettatura e nei menù, per questo le nostre preparazioni possono contenere: 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, 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: 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 10,00  
*Ordering only one dish will be charged the cost of the service of euro 10,00*



[www.woodcervinia.it](http://www.woodcervinia.it)



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



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