

- Antipasti -

Starter

**Alaska*

Salmone Sockeye d'Alaska, cavolfiore, finger lime e dashi
Sockeye salmon from Alaska, cauliflower, finger lime and dashi
25 Euro

Summer Mood

Quinoa con verdure di stagione e caprino
Quinoa with summer vegetables and goat cheese cream
23 Euro

**Elk*

Carpaccio di alce marinato, aglio orsino, acetosa e foglia di riso
Cured elk carpaccio, wild garlic, sorrel and crispy rice chips
25 Euro

- Primi Piatti -

First Course

**Cervo*

Tortelli di cervo, burro ghiacciato al pepe e gel di pomodoro
Deer tortelli with frozen black pepper butter and tomato gel
25 Euro

**Ravioli*

Ravioli di melanzana e menta, crema di burrata
Aubergine ravioli with mint and burrata cheese cream
25 Euro

**Spaghetti*

Spaghettoni "Monograno Felicetti", tonno e pomodori confit
"Monograno Felicetti" spaghetti with tuna and confit tomatoes
25 Euro

- Secondi Piatti -

Main Course

**Trout*

Trota, le sue uova, alga nori e panna acida
Trout with its roe, nori seaweed and sour cream
35 Euro

**Elk*

Sottofiletto di alce, salsa hoisin, porri, pino e patate
Elk sirloin, hoisin sauce, leek, pine and potatoes
38 Euro

**Reindeer*

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

- Dolci / Formaggi -

Dessert / Cheeses

**Strawberry Chocolate*

Variazione di cioccolato fondente e fragole all'aceto stravecchio di Barolo
Variation of dark chocolate with aged Barolo vineyard strawberries

13 Euro

**Pannacotta*

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

13 Euro

**Cheeses*

Formaggi "Selezione Erbavoglio" con confetture e miele
Cheeses "Erbavoglio 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



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



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

-Memories-

Benvenuto dalla cucina
Welcome from the kitchen

Aringhe e verdure in agrodolce
Herring and pickled vegetables

Uova di salmone e patate affumicate
Salmon roe with smoked potatoes

Pinnbröd con burro nocciolato
Pinnbröd with brown butter

Sashimi di alce
Elk sashimi

Funghi in brodo
Mushrooms in broth

Renna
Reindeer

Cetrioli, sambuco e aneto
Cucumber, elderberry and dill

Lingon
Lingonberries

Piccola pasticceria
Small pastry

- 120 euro -

*I MENU' DEGUSTAZIONE sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo
**TASTING MENU are for the whole table*

-Green-

Benvenuto dalla cucina
Welcome from the kitchen

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

Spaghetti "Monograno Felicetti" tiepidi, funghi e yuzu
Lukewarm spaghetti "Monograno Felicetti" with mushrooms and yuzu

Melanzana al teriyaki, castagne e demi-glace vegetale
Teriyaki aubergine, chestnuts and vegetable demi-glace

Cetrioli, sambuco e aneto
Cucumber, elderberry and dill

Pannacotta, miele, olio, frutta e verdura
Milk, honey, oil, fruit and vegetables

Piccola pasticceria
Small pastry

- 80 euro -

*I MENU' DEGUSTAZIONE sono serviti per tutti gli ospiti del tavolo
**TASTING MENU are for the whole table*