



CAMANA VEGLIA

RESTAURANT



“Il futuro della cucina nasce dalla passione dei giovani talenti. A loro dedichiamo questa carta, con l’impegno di tramandare le tradizioni e di innovare con creatività. Dalla selezione delle materie prime alla cura dei dettagli, fino all’entusiasmo che ci spinge a guardare oltre, consapevoli di fare parte di una storia che cresce. A chi oggi, a chi domani e a chi sarà, perché ogni piatto racconta un sogno che diventa realtà.”

“The future of cuisine is born from the passion of young talents. We dedicate this menu to them, with the commitment to pass on traditions and innovate with creativity. From the selection of raw materials to the attention to detail, and the enthusiasm that drives us to look beyond, aware of being part of a story that continues to grow. To those of today, to those of tomorrow, and to those who will come, because every dish tells a dream that becomes reality.”

M.M.

MENU DELLA VALLE | Valley menu

MENU 5 PORTATE MIN 2 PERSONE 5 courses menu min 2 people

LINGUA DI VITELLO, PANE AL BURRO TOSTATO, RAFANO,
GELSO DISSECCATO, OLIO AL DRAGONCELLO
Veal tongue, toasted buttered bread, horseradish,
dried mulberry, tarragon oil € 18
1-3-7-9

TAGLIOLINI AL BURRO E PESTEDA, BRASATO DI CERVO,
CREMA DI SEDANO RAPA
Fresh pasta with butter and pesteda, braised venison, celeriac cream € 22
1-3-7-9

SPALLA D'AGNELLO, LATTUGA MARINATA ALLE MELE,
RAPA ROSSA ALLA BRACE 28
Lamb shoulder, apple-marinated lettuce, charred beetroot € 28
9

PREDESSERT CAMANA
Camana pre-dessert

PIGNA CON CREMA ALLA RICOTTA DI CAPRA,
MOUSSE AL MIELE, GELATO AL FIENO
"Pinecone" with goat's ricotta cream, honey mousse, hay ice cream € 13
1-3-7

MENÙ COMPLETO A PERSONA | Full menu per person € 67,00

*Le pietanze non sono vincolate al menu completo ma possono essere scelte singolarmente
The dishes are not tied to the full menu but can be chosen individually*

MENU DELLO CHEF | Chef's choice menu

6 PORTATE PER TUTTO IL TAVOLO 6 courses for all guests of the table

LASCIATI GUIDARE LUNGO UN PERCORSO CULINARIO A SORPRESA,
SEGUENDO LE ISPIRAZIONI DELLA NOSTRA BRIGATA DI CUCINA.
Let us take you on a surprise culinary journey,
following the inspiration of our kitchen team.

MENÙ COMPLETO A PERSONA | Full menu per person € 81,00

MENU DALLA TERRA | Vegetarian menu

MENU 6 PORTATE MIN 2 PERSONE 6 courses menu min 2 people

FANTASIA DI VERDURE DELL'ORTO
IN GUAZZETTO FRESCO DI MELA, CETRIOLI E ZENZERO
Kitchen garden vegetable medley in a fresh apple,
cucumber and ginger broth € 17
9

TARTE TATIN DI CAROTE, CRÈME FRAÎCHE AL CHIPOTLE,
GEL DI LATTUGA ROMANA
Carrot Tarte Tatin, chipotle crème fraîche, Romaine lettuce gel € 16
1-7

RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI MELANZANE, LAMPASCIONI IN CONSERVA,
CREMA DI POMODORO SECCO, POLVERE DI POMODORO
Risotto creamed with eggplant purée, preserved lampascioni (hyacinth bulbs),
sun-dried tomato cream, tomato powder € 19
7-9

DECLINAZIONI DI PEPERONI, ARACHIDI,
CIOCCOLATO, JUS VEGETALE
Variations of bell peppers, peanuts,
chocolate, vegetable jus € 23
1-3-5-6-9

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI
Small selection of cheeses € 12
7

MOUSSE AL KIWI CON CREMINO AL MASCARPONE,
SORBETTO ALL'ANGURIA, BISCOTTO
Kiwi mousse with mascarpone parfait,
watermelon sorbet, biscuit crumbs € 12
1-3-7-8

MENÙ COMPLETO A PERSONA | Full menu per person € 76,00

*Le pietanze non sono vincolate al menu completo ma possono essere scelte singolarmente
The dishes are not tied to the full menu but can be chosen individually*

PIATTI D'APERTURA | Starters

TERRINA DI CAPRIOLO, BERNESE ALLA TANEDA, EMULSIONE DI BRODO,
CROSTINI PROFUMATI AL GINEPRO
Roe deer terrine, broth mayonnaise, clarified butter and taneda Béarnaise,
with juniper-scented golden croutons € 20
1-3-7-9

BATTUTA DI BRUNA ALPINA, RAVANELLI E MELE VERDI, EMULSIONE AL LATTE DI
NOCCIOLA, NOCCIOLE TOSTATE, GEL ALLA CAMOMILLA
Bruna Alpina beef tartare, radishes and green apples, hazelnut milk emulsion,
toasted hazelnuts, chamomile gel € 21
8

STORIONE MARINATO AL PASTIS, CEVICE DI MAIS,
GOCCE DI YOGURT INTERO, OLIO ALLA MENTA
Pastis-marinated sturgeon, corn ceviche,
whole yogurt drops, mint oil € 21
4-6-7

PASTE LAVORATE | Homemade pasta

SPAGHETTO AL DATTERINO GIALLO, CONCASSÈ DI POMODORO SAN MARZANO,
CHUTNEY DI POMODORI CUORE DI BUE VERDI,
OLIO AL POMODORO, POLVERE DI ORIGANO
Spaghetti with yellow Datterino tomato, San Marzano tomato concassé, green
Cuore di Bue tomato chutney, tomato oil, oregano dust € 21
1

RAVIOLO RIPIENO DI FUNGHI E LARDO D'ARNAD,
MANTECATI ALLA BIRRA "PACIFIC PILS 1816" E SCIROPPO D'ACERO,
COULIS SALATO DI LAMPONI AL PIMENTO
Ravioli filled with mushrooms and Arnad lard,
tossed in "Pacific Pils 1816" beer and maple syrup
with a savory allspice and raspberry coulis € 22
1-3-7

TUBETTI RIGATI SALTATI CON DADOLATA DI SALMERINO ALLA MUGNAIA,
GOCCE DI MANDORLE TOSTATE, CREMA DI PISELLI
Tubetti rigati pasta sautéed with diced à la Meunière brook trout, toasted almond
drops, pea creame € 23
1-4-7-8

GNOCCHI DI PATATE, BASILICO E MENTA, MIRTILLI ACIDULI,
RICOTTA "DAVID'S FARM" AL CARBONE VEGETALE, CETRIOLI
Potatoe dumpling, basil and mint, blueberries,
vegetable charcoal "David's Farm" ricotta, cucumbers € 20
1-3-7

CARNE E PESCE | Meat and fish

CONTROFILETTO DI MANZO, AMARENE,
TERRINA DI PATATE ALLE ERBE, JUS AFFUMICATO
Beef sirloin, sour cherries, herbed potato terrine, smoked jus € 32
7-9

OMBRINA ROSOLATA, PATATA AL LIMONE,
SPUMA ALLA LIQUIRIZIA CON INDIVIA ARROSTO, SALSA ITALIANA
Pan-seared shipload, lemon potato, liquorice foam
with roasted endive, "salsa italiana" € 28
4-7-9

PETTO DI FARAONA RIPIENO DI ANIMELLE E OLIVE TAGGIASCHE,
CREMA DI ORTICHE, SALSA AL SESAMO TOSTATO, FIORE DI ZUCCA
RIPIENO IN TEMPURA
Guinea fowl breast stuffed with sweetbreads and Taggiasca olives,
nettle cream, toasted sesame sauce,
stuffed zucchini blossom in tempura € 31
1-3-7-9-11

FILETTO DI CERVO, LA SUA SALSA,
PESCA BIANCA AL PINO MUGO, CAPONATA DI VERDURE
Venison fillet, venison jus, white peach infused
with mountain pine, vegetable caponata € 33
8-9

FORMAGGI | Cheese

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E INTERNAZIONALI
ACCOMPAGNATI DA MIELE
E CONFETTURE FATTE IN CASA
Selection of local and international cheeses
accompanied by honey and homemade jams

RIDOTTA | SMALL € 17
GRANDE | BIG € 25
7-8



“LA VOSTRA ESPERIENZA NON FINISCE QUI: CONDIVIDETE I MOMENTI SPECIALI VISSUTI A TAVOLA E LASCIATEVI COCCOLARE ANCORA DI PIÙ SOGGIORNANDO NELLE NOSTRE ACCOGLIENTI CAMERE. VI ASPETTIAMO PER RENDERE IL VOSTRO VIAGGIO INDIMENTICABILE!”

“Your experience doesn’t end here: share the special moments you’ve enjoyed at the table and treat yourself even more by staying in our cozy rooms. We look forward to making your journey unforgettable!”



ALLERGENI | allergens

SUL MENU, ACCANTO AL NOME DELLE PIETANZE, SI TROVA L’INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI COME INGREDIENTI DELLA PIETANZA STESSA. GLI ALLERGENI SONO EVIDENZIATI CON IL NUMERO SOTTO AL NOME DELLA PIETANZA.

On the menu, next to the name of the dishes, is the indication of allergens as ingredients of the dish itself. Allergens are highlighted with the number under the name of the dish.

1. GLUTINE | glutens
2. CROSTACEI | crustaceans
3. UOVA | eggs
4. PESCE | fish
5. ARACHIDI | peanuts
6. SOIA | soy
7. LATTE | milk

8. NOCI | nuts
9. SEDANO | celery
10. MOSTARDA | mustard
11. SESAMO | sesame
12. SOLFITI | sulfites
13. LUPPOLO | hop
14. MOLLUSCHI | shellfish

