

Percorso... ISPIRAZIONI!

Tasting menù ISPIRAZIONI! – Probiermenü... ISPIRAZIONI!

(Menù di 5 portate € 60,00 – 5 course menù – Menü mit 5 Gerichten)

Minimo due persone – At least two people – Mindestens zwei Personen

Carpaccio di gamberi rossi, carpione marinato, semi di girasole, finocchi e aglio nero
Shrimps carpaccio, marinated lake trout, sunflower seeds, fennel salad and fermented garlic
Garnelen Carpaccio, mariniert Seeforelle, Sonnenblumenkerne, Fenchel Salat und schwarzer Knoblauch

€ 20,00

Vellutata di patate, timballo d'erbette e speck di trota

Potatoes cream, herbs cake and smoked trout

Kartoffeln Creme, Kräuter-Timbale und geräucherte Forelle

€ 16,00

Tagliolini di grano Cappelli, ragù di cervo, ginepro e riduzione di amarena

Thin tagliatelle, venison ragù, juniper and blackcherry

Schmale Bandnudel, Hirsch Ragù, Wacholder und Sauerkirschen

€ 16,00

Cosciotto di agnello al timo, carciofi, sedano rapa e chips

Leg of lamb with thyme, artichokes, celeriac and chips

Lamm Schenkel mit Thymian, Knollensellerie und Chips

€ 28,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Piccolo Menù... I CLASSICI!

Small menù... CLASSIC! – Kleines KLASSISCHES Menü!

(Menù di 3 portate € 38,00 – 3 course menù – Menü mit 3 Gerichten)

Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, champignon e olio al pino mugo

Strudel filled with bacon and Dolomiti cheese, mushrooms and mountain pine oil

Strudel mit Bauchspeckfüllung und Dolomitikäse, Pilzen und Kieferöl

€ 14,00 (come primo piatto € 16,00)

Tagliata di manzo "Alpenrind" con patate al forno ed insalatina

Beef steak "Alpenrind" with pan fried potatoes and salad

Rindfleisch "Alpenrind" mit Bratkartoffeln und Salat

€ 25,00

Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia

White truffle (Home-made soft ice cream filled with hazelnut ice cream)

Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung

Menù KM ZERO E TERRITORIO!

Local... KM ZERO! – Einheimisches Menü... KM ZERO!

(Menù di 4 portate € 49,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

Tartare di manzo nostrano, mirtillo, chips di polenta e pinoli tostati

Beef tartare, cranberry, polenta chips and pine nuts

Rindfleischtartar, Preiselbeeren, knusprige Polenta und Pinienkernen

€ 18,00 (secondo piatto € 24,00)

Tortelli ripieni al Trentingrana, zafferano di Fiemme, cardoncelli e speck croccante

Tortelli filled with Trentingrana cheese and local saffron, mushrooms and crispy speck

Tortelli gefüllt mit Trentingrana Käse und lokal Safran, Pilzen und knuspriger Speck

€ 16,00

Lombo di cervo, radici di prezzemolo, canederlo agli asparagi selvatici e gel al larice

Venison loin, parsley roots, asparagus-bread dumpling and larch tree gel

Hirschlende, Petersilien Wurzeln, Knödel mit Spargel und Lärche gel

€ 28,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Per i piccoli Ospiti

Dishes for Children's – Kinderspeisen

Penne al pomodoro o ragù

Pasta with tomato sauce or Pasta Bolognese- Pasta mit Tomaten Sauce oder nach Bolognese Art

€ 9,00

Spätzle (gnocchetti verdi) con panna e prosciutto

Small flour spinach dumplings with cream and ham

Spätzle mit Schinken und Kochsahne Sauce

€ 10,00

Bistecca di pollo impanata con patate al forno

Chicken breast Milanese style with baked potatoes

Hähnchenbrustfilet nach Mailänder Art mit Bratkartoffeln

€ 15,00

Bistecca di vitello con patate al forno

Veal steak with baked potatoes

Kalbssteak mit Bratkartoffeln

€ 18,00

**La terra e la... NATURA!
NATURE Menù! – Menü die NATUR!**

(Menù di 4 portate € 45,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

*Uovo morbido, spuma di polenta, agretti e Fontal
Soft egg, polenta mousse, wild asparagus and Fontal cheese
Weiches Ei, Polenta Creme, wilde Spargel und Fontal Käse*

€ 13,00

*Risotto mantecato al TrentoDoc, asparagi, burrata e riduzione di pomodoro
Risotto flavoured with TrentoDoc wine, asparagus, burrata and tomato
Risotto mit TrentoDoc Wein, Spargel, Burrata und Tomate*

€ 16,00

*Tartare di radici, carote, latte di mandorla, polvere di sedano e cipolla croccante
Chopped roots, carrots, almonds milk, celeriac powder and crispy onions
Gehackt Wurzeln, Karotten, Mandelmilch, Selleriepulver und knusprige Zwiebel*

€ 18,00

*Dessert a scelta
Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert*

**Menù... DA CHIÒ ENTORN!
TYPICAL Menù! – TYPISCHE Menü!**

(Menù di 4 portate € 47,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

“PLAT DE SPECK, SCIALAMES, FORMAES, PAN BROSTOLÀ E CIGOLA DOUCIA”

*Assaggio di salumi e formaggi a Km 0, toast di farro e cipolla nostrana
Local selection of sausages and cheese, spelt toast and onions
Kostprobe einheimischer Gemischter Wurstsorten, Dinkel Toast und Zwiebel*

€ 20,00 (per 2 Persone)

“GNOCHES DA FORMAI, CAPUSC E PEIRES”
*Canederli di formaggio, insalata di cavolo cappuccio e pera
Cheese-bread dumplings, head cabbage salad and pear
Knödel mit Käse, Weißkohl und Birne*

€ 16,00

“PRIA DE MASSELE DE VEDEL, POLENTA E FONGHES”

*Bocconcini di guancia di vitello, polenta di Storo e funghi
Veal cheeks stew, polenta and mushrooms
Kalbsbacken Topf, Polenta und Pilzen*

€ 22,00

“STRUDEL DE POMES E FIGHES, GIACIN DE CANELA E VIN BRULE”

*Strudel di mele e fichi con gelato alla cannella e vin brulé
Apple-figs strudel with cinnamon ice cream and mulled wine gel
Strudel mit Apfel und Feigen, Zimteis und Brulé Wein gel*

**Dolci
Dessert – Süßspeisen**

*Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato
Vanilla or cinnamon ice cream with chocolate sauce
Vanilla- oder Zimteis mit Schokolade Sauce*

€ 4,50

*Variazione di sorbetti alla frutta
Mix of fruit sorbets
Fruchtsorbet-Mix*

€ 6,00

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia
White truffle (Home-made soft ice cream filled with hazelnut ice cream)
Hausgemacht Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung*

€ 6,00

*Strudel di mele e fichi secchi con gelato alla cannella e vin brulé
Apple-figs strudel with cinnamon ice cream and mulled wine gel
Strudel mit Äpfeln und Feigen, Zimteis und Brulé Wein gel*

€ 9,00

*Mousse di cioccolato bianco allo yuzu, fragole, friabile alle mandorle e gelato alla fava tonka
White chocolate mousse with yuzu, strawberry, almonds crumble and fava tonka beans ice cream
Weiß Schokoladenmousse mit Yuzu, Erdbeeren, Mandel Crumble und Tonkabohneneis*

€ 9,00

Tiramisù 2020...

*Soffice al rum, cremoso al caramello, gelato al fior di latte, cioccolato e caffè
Rum sponge cake, caramel pudding, ice-cream, chocolate and coffee
Rum Biskuit, Karamell Pudding, Sahneeis, Schokolade und Kaffee*

€ 9,00

*Selezione di formaggi locali, terrina al Goldengel e la nostra confettura
Tasting of local cheese, Goldengel cheese terrine and our homemade jam
Gemischte Käseplatte, Goldengel Käse Terrine und unsere hausgemachte Marmelade*

€ 10,00

Per garantire la qualità e le loro proprietà nutrizionali, i piatti vengono preparati con prodotti freschi e successivamente lavorati assumendo un trattamento termico di refrigerazione nel minor tempo possibile | Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a disposizione il menù degli allergeni
Some fresh products are cooled in a short time to maintain their quality and their nutritional properties | On request the allergens menù
Einige frische Produkte werden in eine kurze Zeit abgekühlt um die Qualität und die Ernährungsphysiologische Eigenschaften zu behalten | Auf Anfrage das Allergenmenü