Il menù viene servito a tutti gli ospiti del tavolo
The menu will only be served if all the guests at the table order the same
Das Menü wird allen Tisch Gästen serviert

TERRITORIO

€ 70 - Percorso a quattro portate / four courses / vier Gänge
€ 90 - Percorso a sei portate / six courses / sechs Gänge

TROTA

Trota affumicata / brioches al levistico / yogurt / rape / brodo di verdure tostate
Smoked trout / lovage brioches / yogurt / radish / toasted vegetable broth
Geräucherte Forelle / Liebstöckel Brioches / Yoghurt / Ruben / gerösteter Gemüsebrühe

PATATA

Terrina di patate trentine / pesto d'acciuga / maionese all'aglio / peperoncino fermentato / misticanza di campo
Potatoes terrine / anchovy pesto / garlic mayonnaise / fermented chili / spring salad
Kartoffeln Terrine / Sardellen-Pesto / Knoblauch-Mayonnaise / Chili / Frühlingssalat

CAPPUCCINO

Cappuccino di polenta / uovo morbido / spinaci selvatici / spuma di pecorino
Creamy polenta / soft egg / wild spinach / aged sheep's cheese foam
Polenta Creme / weiches Ei / Spinat / Schaum aus Schafskäse

RAVIOLI

Ravioli di coda di bue / salsa al rafano / fagiolini / succo di prezzemolo
Tortelli stuffed with oxtail / horseradish sauce / green beans / parsley juice
Tortelli mit Ochsenschwanz / Meerrettich-Sauce / grünen Bohnen / Petersiliensaft

AGNELLO

Carrè d'agnello / broccoli selvatico / topinambur / cipolla rossa agrodolce
Rack of lamb / mountain broccolo / Jerusalem artichoke /sweet and sour red onion
Lammkrone / Brokkoli / Topinambur /süß-saure rote Zwiebel

MAIS / SEGALE / CILIEGIA

Creme brulee al miso / spuma di mais / gelato al pane di segale / ciliegie fermentate
Creme brulee with miso/corn mousse/rye bread ice cream/fermented cherries
Creme brulee Miso / Mais-Schaum / Roggen Eis / Sauerkirschen

Disponibile in versione vegetariana / Also in vegetarian version / in vegetarische version

Piatto senza lattosio / Lactose-free / Laktosefrei

Piatto senza glutine / Gluten-free / Gluten Frei

Il menù viene servito a tutti gli ospiti del tavolo
The menu will only be served if all the guests at the table order the same
Das Menü wird allen Tisch Gästen serviert

ISPIRAZIONI

€ 70-Percorso a quattro portate / four courses / vier Gänge

€ 90-Percorso a sei portate / six courses / sechs Gänge

SEPPIA
Seppia scottata / piselli / bergamotto / pilpil al nero / fragole
Cuttlefish / peas / bergamot / cuttlefish ink / strawberries
Tintenfisch / Erbsen / Bergamotte / Tintenfisch / Erdbeeren

MAIALINO
Pancia di maialino / fondente di cipollotti /citronette di nocciole / zucchine
Belly of pork / spring onions / hazelnuts citronettes / courgettes
Schweinebauch / Frühlingszwiebel / Haselnuss-Zitronen / Zucchini

RISOTTO
Risotto / carote / curry / anatra marinata
Risotto / carrots / curry / marinated breast duck
Risotto / Karotten / Curry / Marinierte Entenbrust

BRANZINO
Branzino alla brace / funghi / beurre blanc / rucola di montagna
Grilled sea bass / mushrooms / beurre blanc / rocket
Seebarsch / Pilze/ Beurre blanc / Rauke

POLLETTO
Polletto ripieno di foie gras / cavolo romanesco / peperoni al bbq / salicornia
Chicken stuffed with foie gras / romanesco cabbage / peppers / samphire
Huhn gefüllt mit Foie gras / Romanesco Kohl / Paprika / Queller

YOGURT
Frutti rossi / mandorle / yogurt / gelato al sesamo / limone nero
Red berries / almonds / yogurt / sesame ice cream / black lemon
Roten Beeren / Mandeln / Joghurt / Sesam - Eis / schwarz Zitrone

Disponibile in versione vegetariana / Also in vegetarian version / in vegetarische version

Piatto senza lattosio / Lactose-free / Laktosefrei

Piatto senza glutine / Gluten-free / Gluten Frei

ANTIPASTI / Starters / Vorspeise

SEPPIA € 24-

Seppia scottata / piselli / bergamotto / pilpil al nero / fragole
Cuttlefish / peas / bergamot / cuttlefish ink / strawberries
Tintenfisch / Erbsen / Bergamotte / Tintenfisch / Erdbeeren

MAIALINO € 24-

Pancia di maialino / fondente di cipollotti /citronette di nocciole / zucchine
Belly of pork / spring onions / hazelnuts citronettes / courgettes
Schweinebauch / Frühlingszwiebel / Haselnuss-Zitronen / Zucchini

TROTA € 22-

Trota affumicata / brioches al levistico / yogurt / rape / brodo di verdure tostate
Smoked trout / lovage brioches / yogurt / radish / toasted vegetable broth
Geräucherte Forelle / Liebstöckel Brioches / Yoghurt / Ruben / gerösteter Gemüsebrühe

PATATA € 21-

Terrina di patate trentine / pesto d'acciuga / maionese all'aglio / peperoncino fermentato / misticanza di campo
Potatoes terrine / anchovy pesto / garlic mayonnaise / fermented chili / spring salad
Kartoffeln Terrine / Sardellen-Pesto / Knoblauch-Mayonnaise / Chili / Frühlingssalat

FORMAGGI € 21-

Selezione di 7 formaggi / ortaggi agrodolci / pane laugen
Selection of 7 cheeses / sweet and sour vegetables / laugen bread
Auswahl von 7 Käsesorten / süss-säuerliches Gemüse / Laugenbrot

PRIMI / First courses / Erste Gänge

RAVIOLI € 20-

Ravioli di coda di bue / salsa al rafano / fagiolini / succo di prezzemolo
Tortelli stuffed with oxtail / horseradish sauce / green beans / parsley juice
Tortelli mit Ochsenschwanz / Meerrettich-Sauce / grünen Bohnen / Petersiliensaft

CAPPUCCINO € 20-

Cappuccino di polenta / uovo morbido / spinaci selvatici / spuma di pecorino
Creamy polenta / soft egg / wild spinach / aged sheep's cheese foam
Polenta Creme / weiches Ei / Spinat / Schaum aus Schafskäse

RISOTTO € 20-

Risotto / carote / curry / anatra marinata
Risotto / carrots / curry / marinated breast duck
Risotto / Karotten / Curry / Marinierte Entenbrust

TAGLIOLINI € 20-

Tagliolini / salsa di datterini / melanzana affumicata / burrata / olio al basilico
Tagliolini / datterini sauce / smoked aubergine / burrata / basil oil Tagliolini /
Datterini-Sauce / geräucherte Auberginen / Burrata / Basilikumöle

SECONDI / Main courses / Zweite Gänge

AGNELLO € 32-
Carrè d'agnello / broccolo selvatico / topinambur / cipolla rossa agrodolce
Rack of lamb / mountain broccoli / Jerusalem artichoke /sweet and sour red onion
Lammkrone / Brokkoli / Topinambur /süß-saure rote Zwiebel

BRANZINO € 32-
Branzino alla brace / funghi / beurre blanc / rucola di montagna
Grilled sea bass / mushrooms / beurre blanc / rocket
Seebarsch / Pilze/ Beurre blanc / Rauke

POLLETTO € 32-
Polletto ripieno di foie gras / cavolo romanesco / peperoni al bbq / salicornia
Chicken stuffed with foie gras / romanesco cabbage / peppers / samphire
Huhn gefüllt mit Foie gras / Romanesco Kohl / Paprika / Queller

MANZO € 32-
Picanha Black Angus Scozia / patate al forno / insalatina / ketchup di agrumi
Picanha (Scottish Angus) / baked potatoes / salad / citrus fruit ketchup
Picanha (Schottischer Angus) / Bratkartoffeln / Salat / Zitrus Ketchup

DOLCI / Desserts / Süßspeise

MAIS € 12-
Creme brulee al miso / spuma di mais / gelato al pane di segale / ciliegie fermentate
Creme brulee with miso/corn mousse/rye bread ice cream/fermented cherries
Creme brulee Miso / Mais-Schaum / Roggen Eis / Sauerkirschene

YOGURT € 12-
Frutti rossi / mandorle / yogurt / gelato al sesamo / limone nero
Red berries / almonds / yogurt / sesame ice cream / black lemon
Roten Beeren / Mandeln / Joghurt / Sesam - Eis / schwarz Zitrone

TORTA € 12-
Biscuit alle mandorle / panna cotta al cocco / caffè / cioccolato / sorbetto alla pera
Almond biscuit / coconut panna cotta / coffee / chocolate / pear sorbet
Mandel-Biskuit / Kokos-Panna cotta / Kaffee / Schokolade / Birnen-Sorbet

GELATO € 12-
Gelato alla vaniglia del Madagascar / crumble / mango
Vanilla ice cream from Madagascar / crumble / mango
Vanille Eis aus Madagascar / Crumble / Mango

BANANA € 12-
Semifreddo alla banana / caramello salato / Cherry / infuso alla salvia
Banana semifreddo / salted caramel / cherry / sage infusion
Bananen-Semifreddo / Karamell salzig / Cherry / Salbeitee