

Menù ISPIRAZIONI!

Menù ISPIRAZIONI! – Menü ISPIRAZIONI!

(Menù di 4 portate € 60,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

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

Gambero rosso, maiale iberico, cavolfiore, mandorla e ginger beer

Red shrimp, Iberian pork, cauliflower, almond and ginger beer

Rot Garnele, Iberische Schwein, Blumenkohl, Mandel und Ginger Beer

€ 20,00

Risotto mantecato all'aglio nero, formaggio fresco, anguilla affumicata e bergamotto

Risotto with black garlic, fresh cheese, smoked eel and bergamot

Risotto mit schwarzen Knoblauch, Frischkäse, geräucherte Aal und Bergamotte

€ 18,00

Faraona farcita al tartufo, pack choi agrodolce e zucca fondente

Guinea fowl with truffles, sweet - sour small chard and pumpkin cream

Perlhuhn mit Trüffelüllung, Mangold und Kürbis Creme

€ 30,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Piccolo Menù... I CLASSICI!

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

(Menù di 3 portate € 42,00 – 3 course menù – Menü mit 3 Gerichten)

Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, crema di finferli e olio al pino mugo

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

Strudel mit Bauchspeck-Dolomitikäse füllung, Pfifferlinge und Kieferöl

€ 17,00

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

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Menù KM ZERO E TERRITORIO!

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

(Menù di 4 portate € 55,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

Porchetta di cervo ai sapori di bosco, verza stufata e mela al barbeque

Roast deer with wild herbs, stewed Savoy cabbage and apple

Hirschbraten mit Wildkräuter, geschmortes-Wirsingkohl und Apfel

€ 20,00

Raviolo aperto di Schuttelbrot, ripieno alla carbonara di montagna...

Rye raviolo with mountain carbonara (local products) filling

Roggen Raviolo mit carbonara (lokale Produkte) gefüllt

€ 18,00

Cosciotto d'agnello, topinambur, cardoncelli e mirtillo nero

Leg of lamb, Jerusalem artichoke mousse, cardoncelli mushrooms and blueberry

Lammkeule, Topinambur Mousse, Cardoncelli Pilze und Heidelbeere

€ 28,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Dolci

Dessert – Süßspeisen

Gelato alla vaniglia o alla cannella con salsa al cioccolato

Vanilla or cinnamon ice cream with chocolate sauce

Vanille- oder Zimteis mit Schokolade Sauce

€ 4,50

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

Rapa rossa, ricotta, lampone e semi di zucca!

Red turnip, ricotta, raspberry and pumpkin seeds!

Rote Rübe, Ricotta, Himbeere und Kürbiskerne!

€ 10,00

La terra e la... NATURA!
NATURE Menù! - Menü die NATUR!
(Menù di 4 portate € 55,00)
(4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

Uovo morbido nostrano, radicchio brasato, spuma di champignon e tartufo
Homemade soft egg, braised radicchio, champignon cream and truffle
Einheimisches weiches Ei, geschmorte Radicchio, Champignon Creme und Trüffel
€ 25,00

Spaghetti “Il Cappelli”, cavolo rosso, Blumoena e pera
Spaghetti “Il Cappelli”, red cabbage, Blumoena cheese and pear
Spaghetti “Il Cappelli”, Rotkraut, Blumoena Käse und Birne
€ 18,00

Carciofo confit, pastinaca, cipolla rossa e limone
Artichoke confit, parsnip, red onion and lemon
Artischocken confit, Pastinake, rote Zwiebel und Zitrone
€ 23,00

Dessert a scelta
Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Menù... DA CHIÒ ENTORN!
TYPICAL Menù! – TYPISCHE Menü!
(Menù di 3 portate € 42,00 – 3 course menù - Menü mit 3 Gerichten)

“GNOCHES DA VERT, FORMAI GRANA E ZAFERAN DA FIEM”
Canederli d’erbette, Trentingrana e zafferano Val di Fiemme
Large bread-spinach dumplings, Trentingrana creme and saffron from Val di Fiemme
Knödel mit Kräutern, Trentingrana Creme und Safran aus Val di Fiemme
€ 18,00

“CARE’ DE PORCEL SFUMIA’, SALATA DE PATAC, SENAPE DOUCIA E CAPUS”
Carrè di maiale affumicato, insalata di patate, senape dolce e cavolo cappuccio
Smoked pork loin, potato salad, sweet mustard and white cabbage
Geräucherter Schweinsrack, Kartoffelsalat, Senf und Spitzkohl
€ 24,00

“EL DOUC CHE VOLEDE”
Dessert a scelta
Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

Tarte tatin alla mela e i sapori dello strudel
Warm apple tart with caramel, raisins and pine nuts
Apfel Törtchen mit Karamel, Rosinen und Pinienkerne
€ 10,00

Crostatina al cacao, caffè, pera e gelato al cardamomo
Cocoa short pastry tartlet, coffee, pear and cardamom ice cream
Kakao Teigkuchen, Kaffee, Birnen und Kardamom Eis
€ 10,00

Cre moso alla banana, caramello, mandarino cinese e arachidi
Banana pudding, caramel, tangerine and peanuts
Bananepudding, Caramel, Mandarine und Erdnüsse
€ 10,00

Selezione di formaggi locali, terrina al Blumoena e la nostra confettura
Selection of local cheeses, Blumoena terrine and our jam
Lokale Käsesorten, Blumoena-Terrine und Konfitüre
€ 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