

Menù... ISPIRAZIONI!

Tasting menù... ISPIRAZIONI! – Probiermenü... ISPIRAZIONI!

(Menù di 4 portate € 62,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

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

Terrina d'anatra, funghi shitake, foje gras e ciliegia

Duck terrine, shitake mushrooms, foje gras and cherry

Ente Terrine, Pilze, Foje Gras und Kirsche

€ 21,00

Tortelli verdi ripieni al baccalà, piselli e cipollotto

Green tortelli with salt cod, peas and spring onion

Grüne Tortelli gefüllt mit Stockfisch, Erbsen und Zwiebel

€ 18,00

Coppa di maiale Iberico, asparagi, topinambur e pop corn di speck

Neck of Iberian pork, asparagus, Jerusalem artichokes and bacon popcorn

Iberico Schweinehals, Spargel, Topinambur und Speck Popcorn

€ 29,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

La terra e la... NATURA!

NATURE Menù! - Menü die NATUR!

(Menù di 4 portate € 58,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

Cremino d'asparagi, fragole, ricotta di capra e biscotto ai semi di zucca

Creamy asparagus, strawberries, goat ricotta and pumpkin seed biscuit

Cremiger Spargel, Erdbeeren, Ziegen Ricotta und Kürbis Krokant

€ 18,00

Risotto mantecato al miso di nocciola, silene e riduzione di Lagrein

Risotto with hazelnut, catchfly shoots and reduction sauce of Lagrein wine

Risotto mit Haselnuss, Leimkrautsprossen und reduzierte Soße von Lagrein Wein

€ 17,00

Scorzoneria al barbeque, carota, agretti e schüttelbrot

Barbeque black salsifies, carrot, glasswort and rye bread

Barbeque Schwarzwurzeln, Karotte, Sodakraut und Schüttelbrot

€ 24,00

Dessert a scelta

Choose your dessert – Wählen Sie Ihre Dessert

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
Some fresh products are cooled in a short time to maintain their quality and their nutritional properties

Einige frische Produkte werden in eine kurze Zeit abgekühlt um die Qualität und die Ernährungsphysiologische Eigenschaften zu behalten

Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a disposizione il menù degli allergeni
On request the allergens menù | Auf Anfrage das Allergenmenü

Piccolo Menù... I CLASSICI!

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

(Menù di 3 portate € 43,00 – 3 course menù – Menü mit 3 Gerichten)

*Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, crema di champignon e olio al pino mugo
Strudel filled with bacon and Dolomiti cheese, champignon and mountain pine oil
Strudel mit Bauchspeck-Dolomitikäsefüllung, Champignon 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*

€ 27,00

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 € 60,00 – 4 course menù – Menü mit 4 Gerichten)

Uovo di montagna, speck e patate....

Mountain egg, speck and potatoes....

Bergei, Speck und Kartoffeln...

€ 17,00

*Canederli di rapa rossa, rafano, burrata trentina e salmerino affumicato
Bread- red turnip dumplings, horseradish, burrata trentina and smoked char
Rote Rüben Knödel, Meerrettich, Burrata und geräucherter Saibling*

€ 18,00

*Lombo di cervo, cardoncelli di montagna, sedano rapa e mela verde
Loin of deer, mountain mushroom, celeriac and green apple
Lendenbraten-Hirsch, Cardoncelli-Pilze, Knollensellerie und grüner Apfel*

€ 30,00

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 Schokoladensauce

€ 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

€ 7,00

Cremoso ai piselli, frutti rossi, yuzu, brownie al fondente

Creamy peas, red fruits, yuzu, dark brownie

Cremitig mit Erbsen, roten Früchten, Yuzu, dunkel Brownies

€ 11,00

Sbrisolona di mele, caramello e gelato al latte di montagna

Almond-apple crumbly cake, caramel and mountain milk ice cream

Trockener Mandel-Apfelkuchen, Karamell und Bergmilcheis

€ 11,00

Crostatina al cacao, caffè, pera e gelato al cardamomo

Cocoa tart, coffee, pear and cardamom ice cream

Kakao Kuchen, Kaffee, Birnen und Kardamomeis

€ 11,00

Banana, pastinaca, frutto della passione e gelato al sesamo nero

Banana, tonka bean, parsnip, passion fruit and black sesame ice cream

Banane, Tonka Bohnen, Pastinake, Passionsfrucht und schwarze Sesameis

€ 11,00

Selezione di formaggi locali, terrina al Blumoena e la nostra confettura

Selection of local cheeses, Blumoena terrine and our jam

Lokale Käseauswahl, Blumoena-Terrine und Konfitüre

€ 12,00