

MENU

IL CIBO SAPORITO DELLA MONTAGNA

SI FONDE CON LA DIETA MEDITERRANEA

I Classici

Menù in bilico tra il classico e il contemporaneo.
La ricerca senza tempo dell'eccellenza, del buono e del bello,
nel rispetto degli ingredienti.

TERRINA DI LINGUA DI VITELLO, PISTACCHIO & FOIE GRAS

Composta di cipolle senapate, salsa verde & pan brioche tostato

€ 26,00 (A, C, G)

TORTELLI DI PASTA FRESCA

Ripieni di zucca in agrodolce, funghi pioppini, ostriche & consommé affumicato di coda di bue

€ 28,00 (A, C, G, N)

MAIALINO DA LATTE CROCCANTE

Verdure del maso Aspinger, salsa BBQ di cachi & polvere di caffè

€ 36,00 (E, G)

“AMARETTI”

Amaretti, sorbetto di prugne, cake alla ricotta di pecora & senape

€ 16,00 (A, C, G, H)

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI DEL NOSTRO AFFINATORE “DEGUST”

Mostarde & miele

€ 22,00 (G)

€ 90,00

€ 105,00 con selezione di formaggi

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

Alpino & mediterraneo

Perfetta fusione tra l'elemento alpino e quello mediterraneo.
La ricerca senza confini delle tradizioni culinarie italiane, dalla Sicilia, passando
attraverso le varie regioni, sino ad arrivare in Alto.

“ GAMBERI ALLA NEVE ”

Gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema di mandorle, mango, pino mugo & neve di mozzarella
€ 28,00 (A, B, G, H)

GNOCCHI DI BROCCOLI

Ripieni di crema di baccalà, n 'duja di cervo, limone & schiuma di baccalà
€ 26,00 (A, C, D, G)

“ RISOTTO DI CALAMARI ”

Falso riso di calamari mantecato al lime, zenzero & pecorino, salsa al nero di seppia
€ 26,00 (G, N)

FILETTO DI SCORFANO POCHÉ

Canederlo pressato alle alghe, salicornia, brodetto di scorfano allo zafferano & frutti di mare
€ 38,00 (A, C, D, G, N)

“ FRAGSTRUDEL ”

Il celebre Strudel alto atesino secondo la nostra interpretazione
€ 16,00 (A, C, G, H)

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI DEL NOSTRO AFFINATORE “DEGUST AFFINEUR”

Mostarde & miele
€ 22,00 (G)

€ 110,00

€ 125,00 con selezione di formaggi
Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

Essentia

Menù alla ricerca della vera essenza della materia.
Amo i contrasti di sapori netti e ben riconoscibili, abbinando ingredienti diversi tra loro in un'unica identità, contaminandone l'essenza, geografica, culturale e stilistica.

TOAST DI CAPESANTE & ZAMPETTO DI MAIALINO BRASATO

Purea di zucca, mirtilli rossi & spuma di wasabi

€ 28,00 (A, N)

BATTUTA DI SCOTTONA DEL NOSTRO MACELLAIO "BALLARDINI"

Salsa tzatziki, cavolo viola & caviale Baikal

€ 30,00 (D, G)

LINGUINE "SELEZIONE BENEDETTO CAVALIERI"

All'aglio, olio, peperoncino & succo di barbabietola,
tartare di salmerino alpino, "Schüttelbrot" croccante & spuma di rafano

€ 26,00 (A, D, G)

CODA DI ASTICE SCOTTATA CON SCALOPPA DI FOIE GRAS

Purè di patate viola, ananas arrostito, salsa all'arancia & levistico

€ 38,00 (N, J)

PETTO DI PICCIONE ARROSTO CON LA SUA COSCETTA BRASATA & CROCCANTE

Wafer di fegatini, purè di castagne, radicchio di Treviso & salsa alla galanga

€ 36,00 (A, G)

"IL CASTELLO DI NOTTE"

Cioccolato al latte, mousse al cipresso & mandorle di terra pralinate

€ 16,00 (C, G, H)

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI DEL NOSTRO AFFINATORE "DEGUST AFFINEUR"

Mostarde e miele

€ 22,00 (G)

€ 130,00

€ 145,00 con selezione di formaggi

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

A	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei
C	Uova e prodotti a base di uova
D	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Soia e prodotti a base di soia
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
I	Sedano e prodotti a base di sedano
L	Senape e prodotti a base di senape
M	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
N	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
O	Lupini e prodotti a base di lupini
P	Molluschi e prodotti a base di molluschi