



"FALAFEL" DI ZUCCA

cime di rapa saltate | salsa di formaggio Feta | pesto di olive taggiasche e mandorle

18,00

TATAKI DI TONNO

salsa alle arachidi, miele e soia | chutney di prugne e tamarindo

22,00

BATTUTA DI MANZO DELL'ALTO ADIGE

carpaccio di testina di vitello | gelato al rafano | mele e ravanelli marinati

22,00

CANEDERLI DI SPECK DEL MASO

kimchi di radicchio di Treviso | crema di zucca

18,00

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL FORMAGGIO BLU "GOLDEN GEL"

composta e polvere di vinaccia di Merlot vendemmia '24 | scaloppa di foie gras

22,00 (20,00 senza foie gras)

SPAGHETTI DI PASTA AL TORCHIO ALL'AGLIO OLIO E PEPERONCINO

crema di cavolfiore al latte di mandorle

tartare di coregone del Trentino | caviale di aringa

22,00

MEDAGLIONE DI ZUCCA CROCCANTE AI SEMI DI ZUCCA

cavolo nero saltato | salsa al cocco e curry rosso

24,00

FILETTO DI COREGONE DEL TRENTINO AL FORNO

broccoli | "hummus" di castagne | peperone crusco croccante

30,00

GUANCETTA DI CERVO BRASATA AL VINO CUVÉE VALBION

rosti di patate | insalatina di barbabietole | panna acida

30,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA PIASTRA

ragù di coda di bue | cavoletti di Bruxelles | pastinaca | salsa ai mirtilli rossi

28,00

"TIRAMISÙ D'AUTUNNO"

Biscuit bagnato al caffè | Sorbetto alle Castagne | arancia candita | crema allo zabaione |
spuma al mascarpone

12,00

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E FIENO

gelato al miele di bosco e fior di sale | gelée al lampone | spuma allo yogurt

12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI DELL'ALTO ADIGE

miele I mostarda

16,00

4-PORTATE MENU €65

Il menu è disponibile solo la sera e solo
se tutti gli ospiti del tavolo scelgono menu.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze,
si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni