



MELANZANA RIPIENA

Babaghanoush | insalatina di sedano e ciliegie | latte di mandorle | basilico

18,00

CARPACCIO DI SALMERINO DEL TRENINO

salsa ceviche al levistico | sorbetto di rabarbaro | cipolla rossa | patate viola

22,00

BATTUTA DI MANZO DELL'ALTO ADIGE

kimchi di ravanelli, fragole e semi di zucca | caprino

22,00

PACCHERI FATTO IN CASA

ragù di carne salada | peperoni confit | salsa bagna cauda | ricotta affumicata

22,00

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA SCAMORZA DELL'ALTO ADIGE

scampi | zucchini alla scapece | chutney di mango

24,00 (senza scampi 20,00)

CANEDERLI AL "CACIO E PEPE"

crema di piselli | pesto di pomodorini | olio alla menta

18,00

ZUCCHINA BOMBETTA RIPIENA DI HUMMUS DI PISELLI

insalatina di frutta e verdure | salsa di feta greca

24,00

PETTO DI ANATRA ARROSTO

erbette di campo | cipollotti | crème brûlée di datteri e nocciole

salsa all'arancia e gruè di cacao

30,00

FILETTO DI TROTA IRIDEA

scaloppa di foie gras | funghi cardoncelli | salsa di mandorle | albicocche fermentate | zenzero

32,00 (senza foie gras 30,00)

ENTRECOTE DI VITELLO PANATA ALLO SCHÜTTELROT

salsa Tonkatsu ai mirtilli rossi | insalatina di cavolo cappuccio | purea di patate al rafano

30,00

TARTE TATIN DI ALBICOCHE

spuma allo zabaione | sorbetto al pistacchio

12,00

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

sorbetto al quark | composta di ciliegie al Garam Masala

12,00

SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI DELL'ALTO ADIGE

mostarda

16,00

SOBETTO DEL GIORNO

6,00

4-PORTATE MENU SERALE €68

Il menu è disponibile 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