



MODERNE "PARMIGIANA DI MELANZANE"

Aubergine | Kirschtomaten Confit | Südtiroler Mozzarella | Trentingrana Käse

18,00 €

HANDGESCHNITTENES TARTAR VOM SÜDTIROLER RIND

Zucchini "alla scapece" | Nduja-Zabaione

20,00 €

CARPACCIO VOM SAIBLING AUS DEM TRENTINO

Himbeer-Peperoni-Sorbet | Buttermilch-Liebstöckel-Sauce | marinierte Radieschen

21,00 €

PILZKNÖDEL

Enten-Speck | Waldfrüchte | Consommé von der Ente

18,00 €

HAUSGEMACHTE PACCHERI

Ragout vom Süßwasserfisch | Zuckerschoten | Paprika | Ricotta aus dem Ofen

20,00 €

CARNAROLI RISOTTO MIT MANDELMILCH

Tartar von sizilianischen Garnelen | Taggiasche Olivenpulver | Pfirsich-Gel | Verbene

22,00 €

VARIATION VON DEN AUSTERN-SEITLINGEN

Saubohnen | Pecorino Käse-Espuma

24,00 €

LAMMRÜCKEN IN „CREPINETTE“ MIT PISTAZIEN

Caponata mit Aubergine, Rhabarber und Kirschen | Basilikum | Sellerie

28,00 €

REGENBOGENFORELLE AUS DEM TRENTINO

Zuckerschoten | Orangen-, Karotten,- Mandelsauce

28,00 €

GEBRATENE KALBSLENDE

Frühlingszwiebeln | Aprikosen | Mangold | Haselnuss-„Satay“-Sauce

28,00 €

KIRSCHEN-NAMELAKA

Kürbiskern-Törtchen | Joghurt-Sorbet | Kirschkompott mit Portwein

12,00 €

ZARTBITTERSCHOKOLADENCREME

Haselnuss-Sorbet | Aprikosen | Trentingrana-Popcorn

12,00 €

FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit hausgemachtem Chutney

16,00 €

4- GANG- ABENDMENÜ 65 €

wird abends ausschließlich tischweise serviert

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben,
wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter!