



“COTTO-CRUDO DI MANZO”

Battuta di manzo | crocchetta e salsa di *gulasch*

panna acida | insalatina di puntarelle

22,00

TATAKI DI TROTA SALMONATA AL SESAMO

cavolo nero | hummus di castagne | salsa teriyaki al vino rosso

mayo al rafano

20,00

FUNGHI CARDONCELLI ARROSTITI

cachi marinati | vellutata di polenta di mais al miso bianco

insalatina di radicchio di Treviso

17,00

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL CAVOLFIORE

trota salmonata marinata | caviale di olive taggiasche

salsa all'arancia e zafferano

20,00

BIGOLI DI PASTA AL TORCHIO

tartare di gamberi Rossi di Sicilia | ragù di broccoli | limone | mandorle tostate

21,00

CANEDERLI PRESSATI ALLA ZUCCA

dashi di porcini e trentingrana | mirtilli rossi | speck

cavolo riccio

17,00

CAVOLFIORE ARROSTO AL TANDOORI

dahl di lenticchie al latticello | lemongrass croccante | chutney di mele cotogna

23,00

FILETTO DI ROMBO ARROSTO

purea di zucca | cime di rapa saltate al peperoncino
spuma di mandarino | polvere di sumac

28,00

GUANCIA DI MANZO BRASATO

Frico al formaggio Pusterese | mostarda di pere
cavolo rosso al rafano e paprika dolce

28,00

LOMBO DI CERVO MARINATO ALLE NOCCIOLE

purea di pastinaca | cavoletti di Bruxelles
salsa "Dolceforte"

28,00

CHARLOTTE DI MELE AL CARDAMOMO

gelato alla panna acida | salsa al caramello salato e fava tonka

11,50

CREMOSO ALLE NOCCIOLE

Tortino di castagne | spuma di ricotta vaccina
sorbetto di vinaccia di Merlot

11,50

SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI DELL'ALTO ADIGE

miele | mostarda

16,00

SORBETTO DEL GIORNO

6,00

4-PORTATE MENU €68

Il menu è disponibile a 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