

# BENVENUTI AL WELCOME TO



Per tutti i nostri piatti è disponibile la versione **gluten free**  
*All our dishes can be **gluten free** upon request*

Chiediamo ai nostri gentili ospiti di comunicarci  
eventuali **allergie e/o intolleranze** al momento dell'ordine

*We kindly ask you to let us know about any **allergies**  
**and/or intolerancies** when you order*



**Coperto, amuse-bouche e il nostro pane con burro altoatesino € 3,00**

*Service, amuse-bouche and our bread with salted South Tyrol butter € 3,00 pp*

# ANTIPASTI

## STARTERS

### VORSPEISEN

#### **Uovo morbido in crosta di funghi secchi, cicoria, Trentingrana e pancetta**

Soft egg in a crust of dried mushrooms, chicory, Trentingrana cheese and bacon

*Weiches Ei in einer Kruste aus getrockneten Pilzen, Chicorée, Trentingrana und Speck*

€ 18,00



#### **Gambero rosso marinato, porri fondenti, caramello salato all'arancio e tapioca soffiata**

Marinated red prawn, melted leeks, orange salted caramel and puffed tapioca

*Marinierte rote Garnele, geschmolzener Lauch, orange gesalzenes Karamell und gepuffte Tapioka*

€ 19,00



#### **Tartare di manzo trentino, gelato alla senape, marmellata di rosa canina e cremoso di ceci**

Trentino beef tartare, mustard ice cream, rosehip jam and creamy chickpeas

*Trentino-Rindstatar, Senf-Eis, Hagebuttenmarmelade und cremige Kichererbsen*

€ 18,00



#### **Cipolla in due consistenze con funghi, taleggio e lardo salato**

Onion in two consistencies with mushrooms, taleggio and salted lard

*Zwiebeln in zwei Konsistenzen mit Pilzen, Taleggio und gesalzenem Schmalz*

€ 17,00



#### **Carciofi alla menta, sarde, mandarino e caprino**

Artichokes with mint, sardines, mandarin and goat cheese

*Artischocken mit Minze, Sardinen, Mandarine und Ziegenkäse*

€ 17,50



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

### ERSTE GÄNGE

#### **Risotto al gorgonzola, timo, lime, pistacchi e polvere di speck**

Risotto with gorgonzola, thyme, lime, pistachios and speck powder

*Risotto mit Fossa-Pecorino-Käse, Bärlauch, Pfifferlingen und Steinpilzpulver*

€ 17,00



#### **Tagliolini alla canapa con salmì di capriolo, essenza di abete e lamponi disidratati**

Hemp tagliolini with roe deer salmì, fir essence and dehydrated raspberries

*Hanf-Tagliolini mit Rehsalmì, Tannenessenz und getrockneten Himbeeren*

€ 18,00



#### **Cannelloni all'aglio nero con broccoli, scamorza e pachino arrostito**

Black garlic cannelloni with broccoli, scamorza and roasted cherry tomatoes

*Schwarze Knoblauch-Cannelloni mit Brokkoli, Scamorza und gerösteten Kirschtomaten*

€ 18,00



#### **Ravioli con spalla di maiale affumicata in brodo, rape rosse e ricotta friulana**

Ravioli with smoked pork shoulder in broth, red turnips and Friulian ricotta

*Ravioli mit geräucherter Schweineschulter in Brühe, roten Rüben und friaulischem Ricotta*

€ 19,50



#### **Gnocchi di patate al limone, estratto di gambero e indivia al tosazu**

Potato gnocchi with lemon, prawn extract and tosazu endive

*Kartoffelgnocchi mit Zitrone, Garnelenextrakt und Tosazu-Endivie*

€ 18,00



# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

### HAUPTGERICHTE

#### **Picaña di Angus argentino, gel di rucola, grana e porcini dorati**

Argentine Angus picaña, rocket gel, parmesan and golden porcini mushrooms

*Argentinische Angus-Picaña, Rucola-Gel, Parmesan und goldene Steinpilze*

€ 29,00



#### **Guancia di vitello brasata, soffice di zucca, cime di rapa e liquirizia**

Braised veal cheek, soft pumpkin, turnip greens and liquorice

*Geschmorte Kalbsbacke, weicher Kürbis, Rübengrün und Lakritze*

€ 28,00

#### **Baby-back di maiale italiano glassate allo sciroppo d'acero, scalogno al rosmarino e sformato di patate**

Italian pork's baby-back glazed with maple syrup, shallot with rosemary and potato flan

*Baby-Back vom italienischen Schweinefleisch glasiert mit Ahornsirup, Schalotte mit Rosmarin und Kartoffelflan*

€ 26,00



#### **Filetto di branzino al fumo di rosmarino, puré di patate all'olio "46° parallelo", pak-choi e frutto della passione**

Sea bass fillet smoked with rosemary, mashed potatoes with "46° parallelo" EVO-oil, pak-choi and passion fruit

*Wolfsbarschfilet mit Rosmarin geräuchert, Kartoffelpüree mit "46° parallel"-Öl, Pak Choi und Passionsfrucht*

€ 24,00



#### **Costolette di cervo con salsa al vin brulé, asparago di montagna e carota rossa al pepe del Madagascar**

Venison chops with mulled wine sauce, mountain asparagus and red carrot with Madagascar pepper

*Hirschkoteletts mit Glühweinsauce, Bergspargel und rote Karotte mit Madagaskar-Pfeffer*

€ 32,00

# DESSERT

## Il ricordo del bosco d'estate

Memory of the summer forest

*Erinnerung an den Sommerwald*

€ 9,00



## Crème brûlée al mandarino

Tangerine Crème Brûlée

*Mandarinen-Crème-Brûlée*

€ 8,00



## Panna cotta, gelatina di melograno, crumble salato al cioccolato e sorbetto al lime

Panna cotta, pomegranate jelly, savory chocolate crumble and lime sorbet

*Panna Cotta, Granatapfelgelee, herzhaftes Schokoladenstreusel und Limettensorbet*

€ 8,00



## Brownie al cioccolato, namelaka allo yuzu, pistacchio e amarene

Chocolate brownie, yuzu namelaka, pistachio and black cherries

*Schokoladen-Brownie, Yuzu-Namelaka, Pistazien und schwarze Kirschen*

€ 9,00



## Semifreddo al torroncino, cremoso al cioccolato bianco e mele alla cannella

Nougat semifreddo, white chocolate cream and cinnamon apples

*Nougat-Semifreddo, weiße Schokoladencreme und Zimtäpfel*

€ 9,00



**Per i nostri dessert utilizziamo prodotti senza lattosio (che ne contengono però una percentuale residua)**

For our desserts we use lactose-free products (which however still contain a residual percentage of lactose)

*Für unsere Desserts verwenden wir laktosefreie Produkte (die jedoch einen Restprozentsatz enthalten)*