

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, amouse-bouche e il nostro pane con burro altoatesino € 3,00

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

Inverno Winter 2024/2025

ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN

L'intramontabile - The Timeless Classic - Der Zeitlose Klassiker

Uovo morbido in crosta di funghi secchi, cicoria, crema di Trentingrana e pancetta croccante

Soft egg in a dried mushroom crust, chicory, Trentingrana cream and crispy pancetta

Weiches Ei in einer Kruste aus getrockneten Pilzen, Chicorée, Trentingrana-Creme und knusprigem Pancetta

18,00



Selvaggio e Dolce - Wild and Sweet - Wild und Süß

Tartare di capriolo con latte di cocco, agrumi, noci pecan tostate e polline di montagna

Venison tartare with coconut milk, citrus fruits, toasted pecans and mountain pollen

Rehtartar mit Kokosmilch, Zitrusfrüchten, gerösteten Pekannüssen und Bergpollen

19,00



Tra Terra e Spezie - Earth and Spices - Zwischen Erde und Gewürzen

Lingua di vitello arrostita, carciofi fondenti, crema al prezzemolo e liquirizia

Roasted veal tongue, tender artichokes, parsley cream, and licorice

Geröstete Kalbszunge, zarte Artischocken, Petersiliencreme und Lakritze

19,00



Perle e Porcini - Pearls and Porcini - Perlen und Steinpilze

Capesante dorate, porcini in due consistenze, zest di limone candito e brodo dashi

Seared scallops, porcini mushrooms in two textures, candied lemon zest, and dashi broth

Gebratene Jakobsmuscheln, Steinpilze in zwei Konsistenzen, kandierte Zitronenschale und Dashi-Brühe

19,00



L'equilibrio del Mare - The Balance of the Sea - Das Gleichgewicht des Meeres

Orata cotta e cruda, chips di alloro, mele verdi, sorbetto salato al lampone e burrata cremosa

Sea bream cooked and raw, bay leaf chips, green apples, savoury raspberry sorbet, and creamy burrata

Goldbrasse roh und gekocht, Lorbeerchips, grüne Äpfel, salziges Himbeersorbet und cremige Burrata

19,00



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

ERSTE GÄNGE

Il Bosco nel Riso - The Forest in the Rice - Der Wald im Reis

Riso Carnaroli all'aglio nero, maionese di abete, carote glassate e trota bianca affumicata

Carnaroli rice with black garlic, spruce mayonnaise, glazed carrots, and smoked white trout

Carnaroli-Reis mit schwarzem Knoblauch, Fichten-Mayonnaise, glasierten Karotten und geräucherter Weißforelle

21,00



Nero e Lime - Black Ink and Lime - Schwarze Tinte und Limette

Gnocchi di patate al nero di seppia, tagliolini di seppia, crema di cannellini e lime

Squid ink potato gnocchi, squid tagliolini, cannellini bean cream, and lime

Kartoffelgnocchi mit Sepiatinte, Sepia-Tagliolini, Cannellini-Bohnen-Creme und Limette

21,00



Canapa e Montagna - Hemp and the Mountain - Hanf und Berg

Spaghetti alla canapa delle Dolomiti, fonduta di formaggio Fassano e cantarelli neri all'olio extravergine

Spaghetti with hemp from the Dolomites, Fassano cheese fondue and black chanterelles with extra virgin olive oil

Hanf-Spaghetti aus den Dolomiten, Fassano-Käsefondue und schwarze Pfifferlinge mit nativem Olivenöl extra

19,00



Incontro di Terre e Mari - The Land and The Sea - Treffen von Land und Meer

Ravioli all'uovo ripieni di pernice, tartare di gamberi rossi e croccante all'arancia

Egg ravioli stuffed with partridge, red shrimp tartare and orange crisp

Eier-Ravioli gefüllt mit Rebhuhn, Tatar von roten Garnelen und Orangen-Crunch

23,00



Profumi d'Alpeggio - Scents of the Alpine Pastures - Duft der Almwiesen

Crema di fieno di montagna, canederli di ricotta artigianale, miele d'acacia e pinoli tostati

Mountain hay cream, handmade ricotta dumplings, acacia honey, and toasted pine nuts

Bergheucreme, handgemachte Ricotta-Knödel, Akazienhonig und geröstete Pinienkerne

19,00



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

Il Gigante Raffinato - The Elegant Giant - Der Elegante Riese

Intracosta di manzo del Nebraska, foie gras scottato, crocchette di patate alle erbe alpine e funghi cardoncelli

Nebraska beef ribeye, seared foie gras, alpine herb potato croquettes, and cardoncelli mushrooms

Nebraska-Ribeye-Steak, gebratene Foie Gras, Kartoffelkroketten mit alpinen Kräutern und Cardoncelli-Pilzen

32,00



La Selva di Lagrein - The Forest of Lagrein - Der Wald von Lagrein

Controfiletto di cervo al Lagrein, patate al burro bruciato, granella di pistacchi e cavolfiori al formaggio Marmolada

Venison sirloin with Lagrein wine, burnt butter potatoes, pistachio crumble and Marmolada cheese cauliflower

Rehrücken mit Lagrein-Wein, Kartoffeln in verbrannter Butter, Pistazien-Crumble und Blumenkohl mit Marmolada-Käse

32,00



Dolce Iberico - Sweet Iberian - Süßer Iberer

Guancia di maiale iberico glassata al miele e arancia, crema di topinambur e cipollotto caramellato

Iberian pork cheek glazed with honey and orange, Jerusalem artichoke cream, and caramelized spring onion

Iberische Schweinebacke glasiert mit Honig und Orange, Topinambur-Creme und karamellisierte Frühlingszwiebel

28,00



Mare Esotico - Exotic Sea - Exotisches Meer

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura, crema di radice di prezzemolo, ananas arrostita e bok choy croccante

Low-temperature cooked sea bass fillet, parsley root cream, roasted pineapple, and crispy bok choy

Niedrig gegartes Wolfsbarschfilet, Petersilienwurzelcreme, geröstete Ananas und knuspriger Bok Choy

28,00



Rosso Alpino - Alpine Red - Alpenrot

Rapa rossa affumicata, vellutata di cipolla, gorgonzola dolce, noci croccanti, speck dell'Alto Adige e caviale di trota

Smoked beetroot, onion velouté, sweet gorgonzola, crunchy walnuts, South Tyrolean speck, and trout caviar

Geräucherte Rote Bete, Zwiebel-Velouté, süßer Gorgonzola, knusprige Walnüsse, Südtiroler Speck und Forellenkaviar

27,00



DESSERT

Il ricordo del bosco d'estate - The Timeless Classic - Der Zeitlose Klassiker

Gelato al cirmolo, cremoso al lampone, terra al cioccolato, frutti di bosco, panna montata al limone e licheni canditi

Swiss Pine Ice Cream, Raspberry cream, chocolate soil, wild berries, lemon whipped cream, and candied lichens

Zirben-Eis, Himbeercreme, Schokoladenboden, Waldbeeren, Zitronenschlagsahne und kandierte Flechten

10,00



Soffio d'Oriente - Whisper of the East - Flüstern des Ostens

Il nostro tiramisù al tè verde matcha

Our tiramisu with matcha green tea

Unser Tiramisu mit Matcha-Grüntee

10,00



La Corteccia Golosa - The Delicious Bark - Die Köstliche Rinde

Panna cotta alla corteccia di larice e abete, confettura di rabarbaro e crumble salato alle mandorle

Panna cotta with larch and fir bark, rhubarb jam, and salted almond crumble

Panna Cotta mit Lärchen- und Tannenrinde, Rhabarberkonfitüre und salzigem Mandel-Crumble

9,00



Lo Strudel in una Mela - The Strudel Inside the Apple - Der Strudel im Apfel

Mousse di mela, pinoli, uvetta, namelaka alla cannella e gelato alla pasta frolla

Apple mousse, pine nuts, raisins, cinnamon namelaka and shortcrust pastry ice cream

Apfelmousse, Pinienkerne, Rosinen, Zimt-Namelaka und Mürbeteig-Eis

9,50



Tonka e mandarino - Tonka and Tangerin - Tonka und Mandarine

Crème brûlée alla fava tonka, sorbetto al mandarino tardivo e cremoso di cioccolato fondente

Tonka bean crème brûlée, late tangerine sorbet, and dark chocolate cream

Tonkabohnen-Crème-Brûlée, Sorbet aus späten Tangerinen und dunkle Schokoladencreme

10,00

