

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



Tartare di capriolo con frutti e profumi del bosco e gelato ai porcini

Roe deer tartare with forest fruits and scents and porcini ice cream

Reh-Tartar mit Waldfrüchten und Düften und Steinpilzeis

€ 19,00



Zucchina fritta ripiena con caprino all'erba cipollina, il suo fiore alle mandorle, senape e crema alla menta

Fried courgette stuffed with goat cheese and chives, its flower with almonds, mustard and mint cream

Gebratene Zucchini gefüllt mit Ziegenkäse und Schnittlauch, ihre Blüte mit Mandeln, Senf und Minzcreme

€ 18,00



Shabu-Shabu di Wagyu, verdure alla soia e chips di polenta

Wagyu Shabu-Shabu, soy vegetables and polenta chips

Wagyu Shabu-Shabu, Sojagemüse und Polentachips

€ 25,00



Insalata liquida con ricciola affumicata, caramello ai lamponi, anacardi, yogurt e cipolle in carpione

Liquid salad with smoked amberjack, raspberry caramel, cashews, yogurt and pickled onions

Flüssiger Salat mit geräuchertem Amberjack, Himbeerkaramell, Cashews, Joghurt und eingelegten Zwiebeln

€ 19,00



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

ERSTE GÄNGE

Spaghetti “Matt Felicetti” reidratati, Cher de Fasha, stracotto di maialino e mele cotte

Rehydrated “Matt Felicetti” spaghetti, Cher de Fasha, pork stew and cooked apples

Rehydrierte “Matt Felicetti”-Spaghetti, Cher de Fasha, Schweinefleisचेintopf und gekochte Äpfel

€ 19,00



Risotto alle erbe aromatiche, salmone cotto all’olio, limone e caviale al balsamico

Risotto with aromatic herbs, salmon cooked in oil, lemon and balsamic caviar

Risotto mit aromatischen Kräutern, in Öl gekochtem Lachs, Zitrone und Balsamico-Kaviar

€ 19,00



Canederli al buon-enrico, crema di burro affumicata e croccante di speck

Good King Henry dumplings, smoked butter cream and crunchy speck

Guter Heinrich Knödel, geräucherte Buttercreme und knuspriger Speck

€ 19,00



Gnocchi di patate con finferli croccanti, burrata e ricci di mare

Potato gnocchi with crunchy chanterelles, burrata and sea urchins

Kartoffelgnocchi mit Finferli-Krokant, Burrata und Meeresfrüchten

€ 19,00



Ravioli al cervo, pere al vin brulé bianco, porcini e polenta croccante

Ravioli with venison, pears in white mulled wine, porcini mushrooms and crunchy polenta

Ravioli mit Rehfleisch, Birnen in weißem Glühwein, Steinpilzen und knuspriger Polenta

€ 19,00



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

Pluma di maiale iberico, albicocca con arancio e indivia brasata con guancia croccante

Iberian pork pluma, apricot with orange and braised endive with crispy bacon

Pluma vom iberischen Schwein, Aprikose mit Orange und geschmorter Endivie mit knusprigem Speck

€ 29,00

Lombo di cervo al fieno, patate fritte, aglio fermentato e carotine fumé

Venison loin in hay, homemade French fries, fermented garlic and smoked baby carrots

Rehrücken im Heu, hausgemachte Pommes Frites, fermentierter Knoblauch und geräucherte Babykarotten

€ 29,00

Manzo Bio dell'Alto Adige con blu al gin in gelatina e funghi al miele di bosco

Organic beef from Alto Adige with blu-cheese with gin in jelly and mushrooms with forest honey

Bio-Rindfleisch aus Südtirol mit Blauschimmelkäse mit Gin in Gelee und Champignons mit Waldhonig

€ 31,00



Filetto di orata dorato, cavolfiori al gorgonzola, patate e frutto della passione

Golden sea bream fillet, cauliflower with gorgonzola cheese, potatoes and passion fruit

Goldenes Doradenfilet, Blumenkohl mit Gorgonzolakäse, Kartoffeln und Passionsfrucht

€ 26,00

Melanzana fondente, pachino confit, straciatella e crema di basilico al pino mugo

Aubergine, confit cherry tomatoes, straciatella and mountain pine basil cream

Auberginen, kandierte Kirschtomaten, Straciatella und Latschenkiefer-Basilikum-Creme

€ 25,00



DESSERT

Il dolce bosco

The Sweet Forest

Der süße Wald

€ 9,00



Semifreddo al passion fruit, riso soffiato, albicocca sciroppata e cremoso all'ananas

Passion fruit semifreddo, puffed rice, apricot in syrup and pineapple cream

Passionsfrucht-Semifreddo, Puffreis, Aprikose in Sirup und Ananascreme

€ 9,50



Crème Brûlée al pistacchio con gelatina di amarene

Pistachio Crème Brûlée with black cherry jelly

Pistazien-Crème Brûlée mit Schwarzkirschegelee

€ 9,00



Panna cotta al basilico con confettura di pomodoro e crumble salato

Basil panna cotta with tomato jam and salted crumble

Basilikum-Pannacotta mit Tomatenmarmelade und gesalzenem Crumble

€ 8,00



Millefoglie di pasta sfoglia con pesche alla cannella e gelato allo zafferano di Fiemme

Puff pastry millefeuille with cinnamon peaches and Fiemme saffron ice cream

Blätterteig-Millefeuille mit Zimtpfirsichen und Fiemme-Safran-Eis

€ 9,00

