

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 € 4,00

Service, amouse-bouche and our bread with salted South Tyrol butter € 4,00 pp

Estate Summer 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

20,00



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

22,00



Il Mare nel Cuore - Heart at Sea - Das Herz des Meeres

Sfera di gambero rosso crudo, cuore morbido di burrata e gelatina di pomodoro, con salsa di soia invecchiata e olio al basilico fresco

Raw red prawn sphere with a soft burrata core and tomato jelly, aged soy sauce, and fresh basil oil

Kugel aus roter Garnele mit weichem Burrata-Kern und Tomatengelee, gereifte Sojasauce und frisches Basilikumöl

24,00



Tradizione Ribelle - Rebellious Tradition - Rebellische Tradition

Carpaccio tiepido di canederli allo speck, insalatina di cavolo cappuccio al cumino e lombo di coniglio in porchetta

Warm speck *canederli* carpaccio, caraway-flavoured cabbage salad, and rabbit porchetta

Lauwarmer Carpaccio von Speck-Canederli, Kümmel-Weißkohlsalat und Kaninchenlende im Porchetta-Stil

19,00



Fresca Corrente - Fresh Current - Frische Strömung

Trota bianca del Trentino in ceviche con guacamole e ananas leggermente affumicata

Ceviche of Trentino white trout with guacamole and lightly smoked pineapple

Ceviche von weißer Trentiner Forelle mit Guacamole und geräucherter Ananas

21,00



* Materia prima “senza lattosio” ma derivata dal latte

Lactose-free ingredient, but milk-derived

Laktosefreier Rohstoff, jedoch milchbasiert

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

ERSTE GÄNGE

Equilibrio Inatteso - Unexpected Balance - Unerwartetes Gleichgewicht

Risotto mantecato al Parmigiano 24 mesi, lamponi in due consistenze, polvere di caffè e trota salmonata marinata

Risotto with 24-month Parmigiano, raspberries in two textures, coffee powder, and marinated salmon trout

Risotto mit 24 Monate gereiftem Parmigiano, Himbeeren in zwei Konsistenzen, Kaffeepulver und marinierter Lachsforelle

23,00



L'Eco del Mare - The Echo of the Sea - Meeres-Echo

Ravioli di ricotta al limone con alga nori, frutti di mare sgusciati e crema di aglio nero

Lemon ricotta ravioli with nori seaweed, seafood, and black garlic cream

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Nori-Alge, ausgelösten Meeresfrüchten und schwarzer Knoblauchcreme

27,00



Tra i pascoli selvatici - Through the Wild Pastures - Durch wilde Weiden

Tagliolini di segale al ragù di camoscio, pesto alle erbe aromatiche di montagna e rosa canina

Rye tagliolini with chamois ragù, wild herb pesto and rosehip

Roggen-Tagliolini mit Gamsragout, Pesto aus Bergkräutern und Hagebutte

22,00



Natura Avvolgente - Embracing Nature - Umschließende Natur

Gnocchi di patate, lumache al verde, crema di ortiche selvatiche e funghi di bosco

Potato gnocchi with green snails, wild nettle cream and forest mushrooms

Kartoffelgnocchi mit grünen Schnecken, Wildnesselcreme und Waldpilzen

23,00



Estate Tostata - Toasted Summer - Gerösteter Sommer

Crema di cavolfiore, pollo arrosto allevato a terra, mandorle tostate, olio al rosmarino, albicocca in due consistenze e lime

Cauliflower cream, free-range roast chicken, toasted almonds, rosemary oil, apricot in two textures, and lime

Blumenkohlcreme, Freiland-Hähnchenbraten, geröstete Mandeln, Rosmarinöl, Aprikose in zwei Konsistenzen und Limette

22,00



* Materia prima “senza lattosio” ma derivata dal latte

Lactose-free ingredient, but milk-derived

Laktosefreier Rohstoff, jedoch milchbasiert

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

Lungo la Selva - Through the Forest - *Durch den Wald*

Guancia di cervo brasata al Lagrein, soffice di sedano rapa, licheni croccanti, funghi shiitake dell’Alto Adige e chutney ai frutti di bosco

Lagrein-braised deer cheek, celery root mousse, crispy lichens, South Tyrolean shiitake mushrooms, and wild berry chutney

Im Lagrein geschmorte Hirschbacke, Selleriepüree, knusprige Flechten, Südtiroler Shiitake-Pilze und Waldbeer-Chutney

33,00



Matura Nobiltà - Mature Nobility - *Edle Reife*

Controfiletto di Vaca Vieja Galega, indivia brasata all’aceto, marmellata di cipolla rossa e gel di arancia

Galician Vaca Vieja sirloin, braised endive with vinegar, red onion marmalade, and orange gel

Rücken vom galizischen Vaca Vieja-Rind, geschmorte Endivie mit Essig, rote Zwiebelmarmelade und Orangengel

39,00



Morbido d’Onda - Wave Softness - *Sanfte Welle*

Branzino cotto a bassa temperatura, melanzana rosolata, pomodorini confit, pesto leggero al basilico e muschio di mare

Low-temperature cooked sea bass, pan-seared eggplant, confit tomatoes, light basil pesto, and sea moss

Niedrig gegartes Wolfsbarsch, gebratene Aubergine, confierte Tomaten, leichtes Basilikumpesto und Meermoss

35,00



Spezie d’altura - Mountain Spices - *Hochgebirgsgwürz*

Pancia di maiale glassata al curry alpino, patate dorate e scalogno ai lamponi

Pork belly glazed with alpine curry, golden potatoes and shallots with raspberries

Schweinebauch mit Alpen-Curry glasiert, goldene Kartoffeln und Schalotten mit Himbeeren

34,00



Croccante e Cremoso - Crispy & Creamy - *Knusprig & Cremig*

Porcino al timo selvatico, polenta croccante, baccalà mantecato, susine e capperi

Porcini mushroom with wild thyme, crispy polenta, creamed cod, plums, and capers

Steinpilz mit wildem Thymian, knusprige Polenta, Stockfischcreme, Pflaumen und Kapern

31,00



* **Materia prima “senza lattosio” ma derivata dal latte**

Lactose-free ingredient, but milk-derived

Laktosefreier Rohstoff, jedoch milchbasiert

DESSERT

Dolce Bosco - Summer in the Woods - Sommerwald

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

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

Rindeneis, Himbeercreme, Schokoladenboden, Waldbeeren, Zitronenschlagsahne und kandierte Flechten

11,00



Brindisi al Sole - Toast to the Sun - Sonniger Trinkspruch

Sangria alla frutta e acqua tonica, terra al cioccolato e gelato al vin brulé

Fruit sangria and tonic water, chocolate soil, and mulled wine ice cream

Fruchtige Sangria mit Tonic Water, Schokoladenboden und Glühweineis

11,00



Mascarpone e Nostalgia - Mascarpone & Nostalgia - Mascarpone & Nostalgie

Il nostro tiramisù alla pesca con gelato al caffè e crema al mascarpone di nostra produzione

Our peach tiramisù with coffee ice cream and homemade mascarpone cream

Unser Pfirsich-Tiramisù mit Kaffee-Eis und hausgemachter Mascarponecreme

11,00



Alveare Segreto - Secret Beehive - Geheimer Bienenstock

Spuma di yogurt, gelato al fieno affumicato, polline d'api, fiori e crumble al miele

Yogurt mousse, smoked hay gelato, bee pollen, flowers, and honey crumble

Joghurt-Schaum, geräuchertes Heueis, Blütenpollen, Blüten und Honigcrumble

11,00



Piccante Innocenza - Spicy Innocent - Unschuldige Schärfe

Panna cotta al lime e pepe rosa, fragole e crumble profumato alla fava tonka

Lime and pink pepper panna cotta, strawberries, and tonka bean-scented crumble

Panna Cotta mit Limette und rosa Pfeffer, Erdbeeren und Crumble mit Tonkabohnenaroma

11,00



* Materia prima “senza lattosio” ma derivata dal latte

Lactose-free ingredient, but milk-derived

Laktosefreier Rohstoff, jedoch milchbasiert