

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

Inverno Winter 2025/2026

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

21

(3, 7, 12)

Selvaggio Agrumato - Wild Citrus - Wilde Zitrusnote

Tartare di capriolo, mousse di caprino, pak choy croccante, aglio nero fermentato, arancia fresca e zeste candite

Venison tartare, goat cheese mousse, crispy pak choy, fermented black garlic, fresh orange and candied zest

Reh-Tatar, Ziegenkäsemousse, knuspriger Pak Choi, fermentierter schwarzer Knoblauch, frische Orange und kandierte Zesten

22

(7, 12)

Abbraccio Tropicale - Tropical Embrace - Tropische Umarmung

Rollé di branzino con alga nori, latte di cocco, sorbetto al mango e arachidi croccanti

Sea bass roll with nori seaweed, coconut milk, mango sorbet, and crunchy peanuts

Seebarsch-Roulade mit Nori-Alge, Kokosmilch, Mangosorbet und knusprigen Erdnüssen

24

(4, 5, 12)

Onde d'Autunno - Autumn Waves - Herbstwellen

Tentacolo di polpo arrostito, crema di zucca, panna acida, gel di passion fruit e porcini saltati

Roasted octopus tentacle, pumpkin cream, sour cream, passion fruit gel, and sautéed porcini mushrooms

Gerösteter Oktopustentakel, Kürbiscreme, Sauerrahm, Passionsfruchtgel und sautierte Steinpilze

24

(7*, 12, 14)

Bianco Inverno - White Winter - Weißer Winter

Rape bianche arrostate, carciofi fondenti, mandarino e crema di Formaggio Blu

Roasted white turnips, melting artichokes, mandarin, and blue cheese cream

Geröstete weiße Rüben, zartschmelzende Artischocken, Mandarine und Blauschimmelkäse-Creme

22

(7, 12)

* **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 mariniertes Lachsforelle

24

(4, 7*, 12)

Essenza di foresta - The Essence of the Forest - *Essenz des Waldes*

Ravioli di patate al cervo, crema di funghi di bosco, mela cotogna e burro di cacao affumicato

Potato ravioli stuffed with venison, wild mushroom cream, quince, and smoked cocoa butter

Kartoffelravioli mit Hirschfüllung, Waldpilzcreme, Quitte und geräucherter Kakaobutter

25

(1, 3, 7, 12)

Mediterraneo Dolce - Sweet Mediterranean - *Süßer Mittelmeergruß*

Spaghetti alla liquirizia, carciofi in due consistenze, gambero rosso crudo e limone candito

Liquorice spaghetti, artichokes in two textures, raw red prawn, and candied lemon

Lakritz-Spaghetti, Artischocken in zwei Texturen, rohes rotes Garnelentatar und kandierte Zitrone

26

(1, 2, 3, 12)

Verde Selvatico - Wild Green - *Wildes Grün*

Spätzle alla rucola, fonduta di formaggio Fuciade e bocconcini di coniglio alla cacciatora

Arugula spätzle, Fuciade cheese fondue, and rabbit morsels *alla cacciatora*

Rucola-Spätzle, Fuciade-Käsefondue und Kaninchenstücke a-la cacciatora

24

(1, 3, 7*, 12)

Equilibrio Nascosto - Hidden Balance - *Verstecktes Gleichgewicht*

Crema di cipolle dolci francesi, canederlotti allo stoccafisso, pere e polvere di cipolla bruciata

Cream of French sweet onions, canederlotti with stockfish, pears, and burnt onion powder

Creme aus französischen Süßzwiebeln, kleine Knödeln mit Stockfisch, Birnen und Zwiebelpulver aus Röstaromen

24

(1, 3, 4, 7*, 12)

* **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, polenta ai profumi del bosco, funghi cardoncelli e frutti rossi

Braised venison cheek, forest-scented polenta, Cardoncello mushrooms, and red berries

Geschmorte Hirschbacke, Polenta mit Walddüften, Cardoncello-Pilze und rote Beeren

34

(10, 12)

Matura Nobiltà - Mature Nobility - *Edle Reife*

Diaframma del Nebraska Omaha, indivia brasata all'aceto, marmellata di cipolla rossa e gel di arancia

Nebraska Omaha hanger steak, braised endive with vinegar, red onion marmalade, and orange gel

Hanging Tender aus Nebraska Omaha, geschmorte Endivie mit Essig, rote Zwiebelmarmelade und Orangengel

39

(12)

Frutti e Correnti - Fruits and Currents - *Früchte und Strömungen*

Darna fondente di trota bianca gigante, carota al timo, crema di more e granella di pistacchi

Low-temperature cooked darna of giant white trout, thyme-glazed carrot, blackberry cream, and pistachio crumble

Niedrig gegartes Darna von weißer Riesenseeforelle, Karotte mit Thymian, Brombeercreme und Pistaziencrunch

35

(4, 8, 12)

Dolce Lentezza - Sweet Slowness - *Süße Langsamkeit*

Reale di suino filiera Ferrari cotto a bassa temperatura per 20 ore glassato al miele, patate al burro salato e peperone cornetto

Low-temperature cooked Ferrari-sourced pork chuck (20 hours), honey-glazed, served with salted butter potatoes and sweet horn pepper

Bei Niedrigtemperatur gegarter Schweinenacken aus der Ferrari-Lieferkette (20 Stunden), mit Honig glasiert, dazu Kartoffeln mit Salzbutter und Spitzpaprika

36

(7, 12)

Inverno in Quattro Toni - Four Shades of Winter - *Winter in vier Tönen*

Radicchio tardivo arrostito, salsiccia dorata, crema di cannellini e pinoli tostatati

Roasted tardivo radicchio, golden sausage, cannellini bean cream, and toasted pine nuts

Gerösteter Radicchio Tardivo, goldene Wurst, Cannellini-Bohnencreme und geröstete Pinienkerne

32

(6, 8, 12)

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

Lactose-free ingredient, but milk-derived

Laktosefreier Rohstoff, jedoch milchbasiert

SHOWCOOKING

Tonno Rosso - Bluefin Tuna - *Thunfisch*

Tartare di Tonno Rosso con burrata e pomodorini confit

Bluefin tuna tartare with burrata mozzarella and confit cherry tomatoes

Tatar vom Blauflossen-Thunfisch mit Burrata und confierten Kirschtomaten

28

(4, 7, 12)

Salmone - Salmon - *Lachs*

Sashimi di salmone selvatico affumicato e marinato, gelatina al mandarino e guacamole

Smoked and marinated wild salmon sashimi, with mandarin jelly and guacamole

Sashimi vom geräucherten und marinierten Wildlachs, mit Mandarinen-Gelee und Guacamole

28

(4, 12)

Ricciola Ikejime - Ikejime amberjack - *Ikejime Bernsteinmakrele*

Sashimi di ricciola giapponese affumicata con crema alla mela e passion fruit

Smoked Japanese amberjack sashimi with apple and passion fruit cream

Sashimi von geräucherter japanischer Bernsteinmakrele mit Apfel-Passionsfrucht-Creme

33

(4, 12)

Zuppa di pesce - Fish soup - *Fischsuppe*

Moscardini, seppie, cozze, vongole, ricciola, branzino, orata, code di gambero

Baby octopus, cuttlefish, mussels, clams, amberjack, sea bass, gilthead bream, prawn tails

Moschuskraken, Sepien, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Bernsteinmakrele, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Garnelenschwänze

Servita con la nostra focaccia fatta in casa

Served with our freshly baked focaccia

Serviert mit frisch gebackenem hausgemachtem Focaccia

32

(1, 2, 4, 12, 14)

Scampi, gamberi rossi e ostriche

Langoustine, red prawns and oysters

Scampo (Kaisergranat), rote Garnelen und Austern

Il prezzo varia in base al mercato

Price varies according to market availability

Preis kann je nach Marktverfügbarkeit variieren

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

(7*, 12)

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

Il nostro tiramisù al tè verde matcha con gelato al caffè e crema al mascarpone di nostra produzione

Our matcha tea tiramisù with coffee ice cream and homemade mascarpone cream

Unser Matchatee-Tiramisù mit Kaffee-Eis und hausgemachter Mascarponecreme

11

(1, 3, 7*)

Tonka e Tentazioni - Tonka & Temptations - Tonka & Versuchungen

Panna cotta soffice alla fava tonka, caramello salato al cioccolato fondente e cremoso di pistacchio

Soft tonka bean panna cotta, dark chocolate salted caramel, and pistachio cream

Zarte Panna Cotta mit Tonkabohne, Salzkaramell aus Zartbitterschokolade und Pistaziencreme

11

(7, 8, 12)

Spezie d'Inverno - Winter Spices - Wintergewürze

Canederli dolci di ricotta al pan pepato, serviti con zuppetta tiepida agli agrumi invernali

Sweet ricotta canederli with gingerbread crumbs, served with a warm sauce of winter citrus fruits

Süße Ricotta-Canederli mit Lebkuchenbröseln, serviert mit lauwarmer Sauce aus winterlichen Zitrusfrüchten

11

(1, 3, 7)

Bosco caramellato - Caramelized Forest - Karamellisierter Wald

Crème brûlée profumata al cirmolo, servita con gelato artigianale al cioccolato bianco

Crème brûlée scented with woodruff, served with artisan white chocolate ice cream

Crème brûlée mit Waldmeister-Aroma, dazu hausgemachtes Weißschokoladeneis

12

(3, 7, 12)

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

Lactose-free ingredient, but milk-derived

Laktosefreier Rohstoff, jedoch milchbasiert