

AURUM

Kalte Vorspeisen

Kräuter Seitling Percoca-Pfirsich Thymian	
Trüffel	/ 28
Forelle Senf Estragon Haselnuss	/ 26
1,4,6,8	
Tatar vom Grauvieh Himbeeren	
“Bagnetto Verde”	/ 29
1,3,6,7,11,12	

Warme Vorspeisen

Risotto Fleischtomate Basilikum	
fermentierte Aprikose	/ 22
6,7,12	
Fettuccine Butter Sardellen Grapefruit	
Lakritz	/ 22
1,3,6,7	
Maccheroni Krabbe Kaffir-Limeblätter	/ 24
1,2,4,5,7,12	

Hauptgerichte

Saibling “roh & gekocht” grüner Apfel	
Pfifferlinge	/ 28
1,4,6,7,12	
Spanferkel in Biersauce Karottenpüree	
Shiitake Pilze	/ 27
1,6,7,12	
Hirsch Grammeln Roggenbrot	/ 30
1,6,7,12	

Dessert

Lupinenkaffee-Namelaka Schokoladenkeks	
Himbeersorbet	/15
1,3,7,8	
Ricotta-Kugel Limette rote Johannisbeeren	
Joghurteis	/12
1,3,7,8	
Kokos-Spumone Mango Pistazieneis	/12
1,3,7,8	
Marillenknödel Lotus-Eis	/12
1,3,7,8	

Menü: Vom Wald zum Meer...

(Menü aus sieben frei komponierten Gängen von unserem
Küchenchef Michele Iaconeta)

Preis pro Person 110 €

Menü: Bozen und Umgebung

Kräuter Seitling Mispeln Thymian	
Trüffel	
Risotto Hirsch-’Nduja Zitronensalz Salbei	
6,7,12	
Tortelli weißes Kaninchengulasch Steinpilze	
Majoran	
1,3,7,12	
Spanferkel in Biersauce Karottenpüree	
Shiitake-Pilze	
1,6,7,12	
Lupinenkaffee-Namelaka Schokoladenkeks	
Himbeersorbet	
1,3,7,8	

Preis pro Person 75 €

Menü: Meeresgefühl

„Oktopus-Osso buco“	
2,4,14	
Dinkel-Linguine Pil-Pil Sauce vom Steinbutt	
Chinotto-Essig geräucherter Kaviar	
1,2,4,7,12,14	
Umberfisch roter Trommler Kapern	
gesalzene Zitrone	
2,4,7,12	

Preis pro Person 55 €

Menü: Aus Beet und Garten

Zucchini aus Albenga Minze Burrata	
Trüffel	
7	
Kartoffel-Tortelli Pfifferlinge Safran	
1,3,7	
Panierte Aubergine Basilikum Mais	
1,3,7,8	

Preis pro Person 50 €

Brot & Gedeck /3€ pro Person

1/Getreide, 2/Krebstiere, 3/Eier, 4/Fisch, 5/Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 6/Soja, 7/Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 8/Schalenfrüchte, 9/Sellerie, 10/Senf, 11/Sesam,
12/Schwefeldioxid und Sulfite, 13/Lupinen, 14/Weichtiere