

KALTE VORSPEISEN

Kräuterseitlinge Quitte Thymian Trüffel	€ 28
3	
Rohe Gelbschwanzmakrele „alla pizzaiola“ . . .	€ 26
4,6,10	
Jakobsmuschel Kalbsnieren Sellerie Kaviar	€ 28
1,4,7,10,12,14	
Rindertatar Himbeere “Bagnetto Verde”	€ 29
1,3,6,7,11,12	

WARME VORSPEISEN

Risotto Kastanie Rosmarin Tintenfisch-”Weißwurst”	€ 24
2,4,6,7,12	
Spaghetti Sardellen Ketchup von der Clementine	€ 22
1,4,6,7	
Dinkelpasta Pil-Pil-Emulsion vom Hirsch Chinotto-Essig	€ 22
1,2,4,6,7,12,14	
Kürbis-Tortelli Apfel-Mostarda Haselnuss Trüffel	€ 25
1,3,7,8	

HAUPTGERICHTE

Kabeljau Kürbis glasierte Schalotten	€ 28
1,4,6,7	
Lamm knusprige Grieben Roggenbrot	€ 30
1,6,7,12	
Taube Foie gras Blumenkohl	€ 32
1,6,7,12	
Rote Beete nach Wellington-Art	€ 25
1,3,7,8	

DESSERTS

Lupinenkaffee-Namelaka Schokoladen-Keks Himbeer-Sorbet	€ 15
1,3,7,8	
Ricotta-Kugel Orange Almjoghurt-Eis	€ 12
1,3,7,8	
Kokos-Spumone Mango Pistazien-Eis	€ 12
1,3,7,8	
Haselnuss-Creme Schokolade Mandarinen-Sorbet	€ 12
1,3,5,7,8	

Brot & Gedeck 3 Euro pro Person

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

MENÜ Bozen und Umgebung

Kräuterseitlinge Quitte Thymian Trüffel	
3	
Risotto Hirsch-’Nduja in Salz kandierte Zitrone Salbei	
6,7,12	
Tortelli weißes Kaninchengulasch Steinpilze Majoran	
1,3,7,12	
Spanferkel in Bier-Sauce Karottenpüree Shiitake-Pilze	
1,6,7,12	
Lupinenkaffee-Namelaka Schokoladen-Keks Himbeer-Sorbet	
1,3,7,8	
	75 Euro pro Person

MENÜ Meeresgefühl

Rohe Gelbschwanzmakrele „alla pizzaiola“ . . .	
4,6,10	
Pasta Mista Krustentier-Creme Kokos Limette	
1,2,6,7,8,12	
Kabeljau Kürbis glasierte Schalotten	
1,4,6,7	
	55 Euro pro Person

MENÜ Aus Beet und Garten

Kastanien Schwarzwurzel Senf Champagner-Beurre-blanc	
1,3,6,7,8,12	
Kürbis-Tortelli Apfel-Mostarda Haselnuss Trüffel	
1,3,7,8	
Rote Beete nach Wellington-Art	
1,3,7,8	
	50 Euro pro Person

MENÜ Vom Wald zum Meer . . .

Unser Chef de Cuisine Michele Iaconeta komponiert ein Sieben-Gänge-Menü für Sie - eine kulinarische Reise nach seiner persönlichen Handschrift.	
	110 Euro pro Person