

ANTIPASTI

Cardoncello mela cotogna timo tartufo	€ 28
3	
Crudo di ricciola alla pizzaiola . . .	€ 26
4,6,10	
Capasanta rognoncini sedano caviale	€ 28
1,4,7,10,12,14	
Tartare di manzo lamponi bagnetto verde	€ 29
1,3,6,7,11,12	

PRIMI

Risotto castagne rosmarino “weißwurst” di seppia	€ 24
2,4,6,7,12	
Spaghetti acciughe ketchup di clementine	€ 22
1,4,6,7	
Pasta al farro Pil Pil di cervo aceto di Chinotto	€ 22
1,2,4,6,7,12,14	
Tortelli di zucca mostarda di mele nocciola tartufo	€ 25
1,3,7,8	

SECONDI

Baccalà zucca scalogni glassati	€ 28
1,4,6,7	
Agnello ciccioli pane di segale	€ 30
1,6,7,12	
Piccione foie gras cavolfiore	€ 32
1,6,7,12	
Rapa alla Wellington . . .	€ 25
1,3,7,8	

DOLCI

Namelaka al caffè di lupini biscotto al cioccolato sorbetto ai lamponi	€ 15
1,3,7,8	
Sfera di ricotta arancia gelato allo yoghurt di malga	€ 12
1,3,7,8	
Spumone al cocco mango gelato al pistaccio	€ 12
1,3,7,8	
Cremoso di nocciola cioccolato sorbetto al mandarino	€ 12
1,3,5,7,8	

MENÙ Bolzano e d'intorni

Cardoncello mela cotogna timo tartufo	
3	
Risotto nduja di cervo limone candito al sale salvia	
6,7,12	
Tortelli gulasch bianco di coniglio funghi porcini maggiorana	
1,3,7,12	
Maialino alla birra purè di carote funghi Shiitake	
1,6,7,12	
Namelaka al caffè di lupini biscotto al cioccolato sorbetto ai lamponi	
1,3,7,8	
	75 euro a persona

MENÙ Sensazione di mare

Crudo di ricciola alla pizzaiola . . .	
4,6,10	
Pasta Mista crema di crostacei cocco lime	
1,2,6,7,8,12	
Baccalà zucca scalogni glassati	
1,4,6,7	
	55 euro a persona

MENÙ Dall'orto al giardino

Castagne scorzonera senape Beurre-blanc allo Champagner	
1,3,6,7,8,12	
Tortelli di zucca mostarda di mele nocciola tartufo	
1,3,7,8	
Rapa alla Wellington . . .	
1,3,7,8	
	50 euro a persona

MENÙ Dal bosco al mare . . .

Il nostro Chef de Cuisine Michele laconeta compone per voi un menù di sette portate - un viaggio culinario secondo la sua personale interpretazione.	
	110 euro a persona