

AURUM

Antipasti

Cardoncello percoca timo tartufo	/ 28
Trota senape estragone nocciola	/ 26
1,4,6,8	
Tartare di grigia lamponi	
bagnetto verde	/ 29
1,3,6,7,11,12	

Primi

Risotto pomodoro costoluto basilico	
albicocca fermentata	/ 22
6,7,12	
Fettuccine burro colatura di alici pompelmo	
rosa liquirizia	/ 22
1,3,6,7	
Maccheroni granchio foglie di Kaffir lime	/ 24
1,2,4,5,7,12	

Secondi

Salmerino “cotto e crudo” mela verde	
finferli	/ 28
1,4,6,7,12	
Maialino alla birra purè di carote	
shiitake	/ 27
1,6,7,12	
Cervo ciccioli pane di segale	/ 30
1,6,7,12	

Dessert

Namelaka al caffè di lupini biscotto al	
cioccolato sorbetto ai lamponi	/ 15
1,3,7,8	
Sfera di ricotta lime ribes rosso	
gelato allo yogurt	/ 12
1,3,7,8	
Spumone al cocco mango	
gelato al pistacchio	/ 12
1,3,7,8	
Canederli di albicocca gelato al	
biscotto lotus	/ 12
1,3,7,8	

Menu: Dal bosco al mare...

(Menù di sette portate, liberamente composto dal nostro chef Michele Iaconeta)

Costo a persona 110 €

Menu: Bolzano e d'intorni

Cardoncello | nespole | timo | tartufo
Risotto alla nduja di cervo | limone candito al
sale | salvia
6,7,12
Tortelli | Gulasch bianco di coniglio | porcini
maggiorana
1,3,7,12
Maialino alla birra | purè di carote | shiitake
1,6,7,12
Namelaka al caffè di lupini | biscotto al cioccolato
sorbetto ai lamponi
1,3,7,8

Costo a persona 75 €

Menu: Sensazione di mare

“Osso buco di polpo”
2,4,14
Linguine al farro | pil pil di rombo | aceto di
chinotto | caviale affumicato
1,2,4,7,12,14
Ombrina | corba rossa | capperi | limone salato
2,4,7,12

Costo a persona 55 €

Menu: Dall'orto al giardino

Zucchine di Albenga | menta | burrata
tartufo
7
Tortelli di patate | finferli | zafferano
1,3,7
Melanzana in crosta croccante | basilico
mais
1,3,7,8

Costo a persona 50 €

Pane & coperto /3€ a persona

1/cereali, 2/crostacei, 3/Uova, 4/pesce, 5/arachidi e derivati, 6/soia, 7/latte e derivati, 8/frutta a guscio, 9/sedano, 10/ senape, 11/sesamo, 12/anidride solforosa e solfiti, 13/lupini, 14/molluschi