

Menù Tradizione - € 38.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Zabaione al Trentingrana di malga e Pisoni Brut Trento Doc, grissino di farina integrale e mousse alla carbonara di montagna con uovo biologico e speck del Trentino

Zabaglione with Trentingrana di malga and Pisoni Trentodoc, wholemeal flour breadstick and mountain carbonara mousse with organic egg and Trentino speck



Gnocchi di patate di montagna, spuma di Casolet del presidio Slow Food e "mortandela" della Val di Non

Mountain potato gnocchi, Casolet foam from the Slow Food presidium and "mortandela" from Val di Non



Frolla morbida con mele Renette DOP, caramello all'aceto balsamico di mela e streusel di farina di mais Spin

Soft shortcrust pastry with Renette DOP apples, caramel with apple balsamic vinegar and Spin corn flour streusel

Menù Sfizioso - € 38.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Pappa tiepida al pomodoro, burrata, crostini, olio EVO DOP "46° parallelo" Agraria di Riva e salsa alle molche.

Warm tomato soup, burrata cheese, croutons, "46 ° parallel" Agraria di Riva EVO DOP oil and molche sauce



Tagliatelle fatte in casa con erbe selvatiche, burro alla vaniglia e limone, pesto di verza e noci, ricotta salata

Homemade tagliatelle with wild herbs, vanilla and lemon butter, cabbage and walnut pesto, salted ricotta



Panna cotta al cassis, cioccolato bianco caramellato, liquirizia

Panna cotta with cassis, caramelized white chocolate, licorice

Menù Terra - €60.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Lingua di vitello, salsa verde al coriandolo, mela verde e grano arso
Veal tongue, coriander green sauce, green apple and burnt wheat



Ravioli fatti in casa con ripieno all'anatra, burro alla maggiorana e tartufo nero
Homemade ravioli with duck filling, marjoram butter and black truffle



Guancia di manzo, cavolo cappuccio viola saltato con cumino e uvetta, crema di topinambur
Beef cheek, sautéed purple cabbage with cumin and raisins, Jerusalem artichoke cream



Bavarese al cioccolato fondente Guanaja e tabacco, crema di pistacchio, ganache montata al caffè
Guanaja dark chocolate bavarois and tobacco, pistachio cream, whipped coffee ganache

Menù Acqua - € 60.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina
Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Salmone marinato e affumicato agli aghi di pino, panna acida e Schüttelbrot
Marinated and smoked salmon with pine needles, sour cream and Schüttelbrot



Bigoli al torchio di farina di segale, crema di pane nero e cipollotto, aringa affumicata e le sue uova
Bigoli cooked in rye flour, cream of black bread and spring onion, smoked herring and its eggs



Salmerino in olio cottura, spinaci, zucca marinata all'aceto di miele di abete "Mieli Thun"
Char in cooking oil, spinach, pumpkin marinated in fir honey vinegar "Mieli Thun"



Mousse di formaggio caprino fresco, pere, miele millefiori "Maso Botes", riduzione al vin brulé e sbrisolona alle mandorle
Fresh goat cheese mousse, pears, "Maso Botes" wildflower honey, mulled wine reduction and almond sbrisolona