

Menù Tradizione - € 40.00

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



Carne salada nostrana profumata all'alloro con mela verde, frutti di bosco, scaglie di Trentingrana, riso soffiato e Olio Extra Vergine d'Oliva 46° Parallelo
Local Carne Salada scented with laurel with green apples, berries, Trentingrana flakes, puffed rice and 46 ° Parallel Extra Virgin Olive Oil



Canederlotti rivisitati con verza, Puzzone di Moena, burro nocciolato, Mortandela della Val di Non, spuma di Trentingrana e tegoline di pane fritto
Canederlotti revisited with cabbage, Puzzone di Moena, hazelnut butter, Mortandela from Val di Non, Trentingrana foam and small pan of fried bread



Mela Melinda della Val di Non caramellata allo zafferano, anice stellato con salsa mou, gelato artigianale alla cannella e sfoglia caramellata
Golden apple from Val di Non caramelized with saffron, star anise with toffee sauce, vanilla ice cream and caramelized puff pastry

Menù Sfizioso -€ 40.00

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



Piccola focaccia con farina di carbone vegetale, formaggio stracchino, cipollotti fritti, pomodorini confit e polvere di olive
Small focaccia with charcoal flour, stracchino cheese, fried spring onions, confit tomatoes and olive powder



Maccheroncini di pasta fresca spadellati con capperi di Pantelleria, polvere di lampone liofilizzato e perlage di tartufo nero.
Fresh macaroni sautéed with Pantelleria capers, freeze-dried raspberry powder and black truffle perlage



Mousse al cioccolato Ruby Ruby, crumble fondente, gelato artigianale alla fragola e yogurt, piccoli macarons e frutti di bosco
Ruby Ruby chocolate mousse, dark crumble, homemade strawberry and yogurt ice cream, small macarons and berries

Menù Terra - €65.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Lingua di vitello cotta a bassa temperatura ai chiodi di garofano e ginepro,
salsa verde, spuma bernese e cracker salato

*Veal tongue cooked at low temperature with cloves and juniper, green sauce, béarnaise mousse
and salty cracker*



Ravioli di pasta fresca con ripieno all'anatra, burro chiarificato profumato alla
maggiorana, tartufo nero e crumble di pane speziato

*Fresh pasta ravioli with duck filling, clarified butter scented with marjoram, black truffle and spiced
bread crumble*



Controfiletto di vitello da latte del territorio Trentino cotto a bassa temperatura
con crema di topinambur e millefoglie di patate

*Sirloin of dairy veal from Trentino cooked at low temperature with Jerusalem artichoke cream and
potato millefeuille*



Cremoso di pera al cuore morbido di cioccolato bianco e lampone, biscotto al
cioccolato speziato e burro di cacao.

*Creamy pear with a soft heart of white chocolate and raspberry, spiced chocolate biscuit and
cocoa butter*

Menù Acqua - € 65.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Salmerino alpino marinato allo zucchero di canna e semi di cumino
con le sue uova, olio fumé, cubi di pompelmo rosa e salsa allo yogurt

*Arctic char marinated in cane sugar and cumin seeds
with its eggs, smoked oil, pink grapefruit cubes and yogurt sauce*



Bottoni di pasta fresca alla curcuma con ripieno di Lavarello del Garda,
formaggio fresco e menta, crema di piselli, limone confit con
crumble di pane speziato

*Fresh turmeric pasta buttons filled with Lavarello del Garda, fresh cheese and mint, pea cream,
confit lemon, spiced bread crumble*



Trancio di trota iridea bianca con crema di cavolfiori cotta al latte di mandorle,
salsa alle olive nere del Garda, fiocchi di sale e spinacini all'olio

*White rainbow trout steak with cauliflower cream cooked with almond milk, Garda black olive
sauce, salt flakes and spinach in oil*



Semifreddo al formaggio Barzola, bisquit all'olio di zucca con farina di
mandorle, meringa, salsa alle fragole, mousse allo yogurt e miele millefiori

*Barzola cheese parfait, pumpkin oil bisque with almond flour, meringue, strawberry sauce, yogurt
mousse and wildflower honey*