

Menù Tradizione - € 40.00

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



Uovo biologico in crosta di mais, mousse ai porcini, spuma al Trentingrana e spugna al prezzemolo

Organic egg in corn crust, porcini mousse, Trentingrana foam and parsley sponge



Sfere di patate ripiene al formaggio Graukäse, burro di malga, spuma al Puzzone di Moena, polvere di barbabietola e speck croccante

Potato sphere stuffed with Graukäse cheese, malga butter, Puzzone di Moena foam, beetroot powder and crispy speck



Foresta nera rivisitata al bicchiere, biscuit di cioccolato bagnato con sciroppo di frutta, panna fresca semolata, amaretti sciroppati, scaglie di cioccolato nero e bianco

Black forest revisited by the glass, chocolate biscuit soaked with fruit syrup, fresh semolina cream, amaretti in syrup, black and white chocolate flakes.

Menù Sfizioso -€ 40.00

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



Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala, pomodori, spuma di Trentingrana, porro fritto e salsa al basilico

Eggplant millefeuille with buffalo mozzarella, tomatoes, Trentingrana foam, fried leek and basil sauce



Quadroni di pasta fresca allo zafferano ripieni di radicchio e ricotta nostrana, spuma di gorgonzola dolce, crumble di noci tostate, riduzione di Teroldego e miele

Square fresh pasta squares with radicchio and local ricotta filling, sweet gorgonzola foam, toasted walnut crumble, Teroldego reduction and honey



Torta al formaggio robiola e yogurt magro con biscotto croccante, gel di fragole, salsa al cioccolato e tegoline di caramello

Robiola cheese and low-fat yogurt cake with crunchy biscuit, strawberry gel, chocolate sauce and caramel teggole

Menù Terra - €65.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Vitello da latte cotto a bassa temperatura, salsa tonnata all'uovo di quaglia, foglie di capperi, tegoline di pane al rosmarino e valeriana

Dairy veal cooked at low temperature, quail egg tuna sauce, caper leaves, small bread with rosemary and valerian



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



Filetto di maiale iberico cotto a bassa temperatura alle fave di cacao e aromi, crema di sedano rapa e piccole praline di patate fritte

Iberian pork fillet cooked at low temperature with cocoa beans and aromas, cream of sedamus turnip and small fried potatoes



Tartellette di pasta brisè con farina di mandorle, crema pasticcera al limone e vaniglia, muosse al cioccolato bianco e liquirizia, frutta fresca di stagione

Tartlets of brisè pastry with almond flour, lemon and vanilla custard, white chocolate and liqueuritia muose, fresh seasonal fruit.

Menù Acqua - € 65.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Carpaccio di salmone con le sue uova marinato al finocchietto selvatico, maionese al lime, crema di mango e zenzero con gel di soia

Salmon carpaccio with its eggs, marinated with wild fennel, lime mayonnaise, mango and ginger cream with soy gel



Spaghetti di pasta fresca al nero di seppia con vongole veraci, gamberi, calamari, seppie, pomodorini confit, salsa di prezzemolo e bottarga di muggine

Fresh pasta spaghetti with cuttlefish ink with clams, shrimps, squid, cuttlefish, confit cherry tomatoes, parsley sauce and mullet bottarga



Filetto di ombrina profumato alla vaniglia con crema di cannellini, pomodori confit, carote baby caramellate allo zucchero di canna

Ombrina fillet flavored with vanilla with cannellini cream, confit tomatoes, baby carrots caramelized with brown sugar



Bavarese al caffè con crumble di mandorle, cacao, cannella speziata gelato artigianale alla pesca e cialde di meringa rosè

Coffee Bavarian cream with almond crumble, cocoa, spiced cinnamon, homemade peach ice cream and rosé meringue waffles.