

Menù Tradizione - € 42.00

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



Tartare di carne salada all'erba cipollina, vinaigre al lampone, ricotta nostrana al limone e Trentingrana con mirtilli e spugna al prezzemolo
Salted meat tartare with chives, raspberry vinaigre, local ricotta cheese with lemon and Trentingrana with blueberries and parsley sponge



Ravioli di patate ripieni con casolet, speck e mela, burro aromatizzato, crema di cappuccio rosso al cumino e spuma al Trentingrana
Potato ravioli stuffed with casolet cheese, speck and apple with thyme flavored butter, red cap cream and Trentingrana fondue



Bosco:

Mousse di cioccolato bianco e cannella, crumble salato al cioccolato, funghi di meringa, frutti di bosco, spugna alla menta e gelato alla camomilla
White chocolate and cinnamon mousse, salted chocolate crumble, mushrooms of meringue, berries, mint sponge and chamomile ice cream

Menù Sfizioso -€ 42.00

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



Uovo biologico in crosta di mais, spuma di Trentingrana, insalata di asparagi, scaglie di tartufo nero e crostone di pane profumato al rosmarino
Corn-crusted organic egg, Trentingrana foam, asparagus salad, black truffle flakes and fragrant crusty bread with rosemary



Riso selezione Acquerello mantecato con crema di rapa rossa, fonduta di gorgonzola, polvere di noci e pere cotte al Vino Santo
Acquerello selection rice creamed with beetroot cream Gorgonzola fondue, walnut powder and pears cooked in Vino Santo



Crema bruciata, meringhe biscottate, amarene sciropate, sorbetto al mirtillo, spuma di brulè al marsala, zucchero di canna e polvere di lamponi
Burnt cream, biscuit meringues, sour cherries in syrup, blueberry sorbet, Marsala brulè mousse, brown sugar and raspberry powder

Menù Terra-€ 67.00

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



Lingua di vitello cotta a bassa temperatura, chiodi di garofano e alloro,
pesto di menta, spuma di zabaione e liquirizia
*Veal tongue cooked at low temperature cloves and bay leaf, mint pesto, egnog and
liquorice foam*



Plin di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana,
fonduta ai formaggi di malga,
scaglie di 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 vitello da latte cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate,
cipolla bianca caramellata allo zucchero di canna e fondo al Teroldego
*Veal fillet cooked at low temperature, potato millefeuille, white onion caramelized in brown
sugar and foam at Teroldego.*



Sfera di tiramisù glassato al cioccolato bianco, cuore al caffè,
spugna al cacao e frutti di bosco
*Sphere of tiramisu glazed with white chocolate, coffee heart,
cocoa sponge and wild berries.*

Menù Acqua -€ 67.00

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



Trota salmonata marinata al finocchietto e agrumi,
maionese all'anice stellato, gel di pera, uova di lago,
centrifuga di mela verde, sedano e ravanelli
*Marinated salmon trout with fennel and citrus fruits,
star anise mayonnaise, pear gel, lake eggs, green apple centrifuge, celery and radishes*



Spaghetti Monograno Felicetti Bio con scampi, gamberi,
bisque, caviale di aringa e limone confit
Fresh Spaghetti with scampi, prawns, bisque herring caviar and lemon confit



Tagliata di tonno pinna gialla con insalata di cous cous alle verdure,
salsa di ravanelli, yogurt e gel di soia
*Yellowfin tuna steak with couscous salad with vegetables,
radish, yogurt sauce and soy gel*



Babà burger al Rum Diplomatico, crema pasticcera,
panna montata alla vaniglia e salsa all'arancia
Babà burger with Diplomatic rum, custard, vanilla whipped cream and orange sauce.