

Menù Tradizione - € 45.00

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



Carpaccio di cervo cotto a bassa temperatura agli aromi di montagna con ripieno di ricotta nostrana, insalata di rabarbaro, scaglie di tartufo nero, crema di mirtillo e olio affumicato al mugo

Deer carpaccio cooked at low temperature with mountain aromas stuffed with local ricotta, rhubarb salad, black truffle shavings, blueberry cream and mugo smoked oil



Doppio raviolo di pasta fresca ripieno al brasato di manzo e caprino, mantecato con Trentingrana, fonduta di Casolet e crema di carote confit al cumino

Double fresh pasta ravioli filled with braised beef and goat cheese, creamed with Trentingrana cheese, Casolet fondue and cream of carrot confit with cumin



Pera cotta al vino rosso, mousse ai frutti rossi di bosco, biscotti speziati alla cannella e salsa mou

Pear cooked in red wine, red berry mousse, spiced biscuits with cinnamon and toffee sauce

Menù Sfizioso -€ 45.00

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



Millefoglie di melanzane, pomodoro, mozzarella con fonduta al Trentingrana, pesto di basilico, salsa di datterino e polvere di olive

Aubergine millefeuille, tomato, mozzarella with Trentingrana fondue, basil pesto, datterino tomato sauce and olive powder



Piccole sfere di ricotta nostrana profumate al limone e burro spumeggiante su vellutata ai formaggi nostrani, asparagi verdi e crema di peperoni gialli

Small spheres of local ricotta scented with lemon and bubbly butter on a cream of local cheeses, green asparagus and cream of yellow peppers.



Sfera ai tre cioccolatti, fondete, bianco e ruby ruby con crumble al cacao, gel di lamponi e mousse allo yogurt bianco

Sphere with three chocolates, melted, white and ruby ruby with cocoa crumble, raspberry gel and white yogurt mousse

Menù Terra-€ 68.00

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



Pancia di maialino da latte cotto a bassa temperatura caramellata al miele,
crema di burro chiarificato, aceto balsamico e mele confit
*Low temperature cooked suckling pig belly caramelized with honey, clarified butter cream,
balsamic vinegar and confit apples*



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*



Cuberoll di manzo cotto a bassa temperatura al rosmarino,
sformatino di sedano rapa al tartufo nero e baby carote
*Beef cuberoll cooked at low temperature with rosemary,
celeriac flan with black truffle and baby carrots.*



Mela cremosa glassata con cuore morbido al Gin tonic e limone,
crumble di mandorle
Creamy glazed apple with a soft Gin tonic and lemon heart, almond crumble

Menù Acqua -€ 68.00

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



Tartare di trota bianca marinata, maionese al bergamotto,
gel di pompelmo, cubetti di mela verde profumati al sedano e
crumble di pane al finocchietto

*Marinated white trout tartare, bergamot mayonnaise, grapefruit gel,
cubes of green apple flavored with celery and fennel bread crumble*



Riso seleziona Acquarello al rosmarino,
crema di mascarpone con aglio orsino, coregone scottato e
piccoli quenelle di formaggio cremoso al pepe nero

*Selected rosemary Acquarello rice, mascarpone cream with wild garlic,
seared whitefish and small cream cheese quenelles with black pepper*



Rombo chiodato profumato alla vaniglia,
crema di cavolfiori al latte di cocco e gel di gazpacho
Vanilla-scented turbot, cauliflower cream with coconut milk and gazpacho gel



Creme brulèe al latte di cocco con insalata di mango,
cioccolato frizzante e fave di tonca
Coconut milk creme brulee with mango salad sparkling chocolate and tonca beans