

## Menù Tradizione - € 47.00

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



Strudel salato di pasta matta alle patate, verze, speck, fonduta di Trentingrana, insalata di cappucci al cumino e aceto di mele  
*Savory pasta strudel with potatoes, cabbage, speck, fondue Trentingrana, cabbage salad with cumin and apple cider vinegar*



Tagliatelle di pasta fresca al rosmarino con ragù di coniglio nostrano, fonduta di formaggio Spressa, mirtilli neri e polvere di olive  
*Fresh pasta tagliatelle with rosemary with local rabbit ragout, squeezed cheese fondue, blackberries, and olive powder.*



Canederlotti dolci alla ricotta di pecora in crosta di nocciole con cuore al cioccolato profumato all'arancia e al limone, salsa alla vaniglia e gel di ribes  
*Sweet dumplings with sheep's ricotta, chocolate filling, scented with orange and lemon in a hazelnut crust, vanilla sauce and currant gel*

## Menù Sfizioso - € 47.00

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



Biscuit di patate e barbabietola ripieno di ricotta e castagne, spuma di Casolèt, noci tostate, riduzione di uva sultanina  
*Potato and beetroot biscuit filled with ricotta and chestnuts, Casolèt foam, toasted walnuts, sultana reduction*



Strangolapreti trentini con burro spumeggiante alle erbe, fonduta di Trentingrana, noci tostate e salvia frita  
*Strangolapreti Trentino with foaming herb butter, Trentingrana fondue, toasted walnuts, and fried sage*



Sfera di sacher cremosa al cuore morbido di albicocca, glassa al cioccolato fondente, lingotto di pan di spagna e cacao con gel di arancia  
*Creamy Sacher sphere with a soft apricot centre, melted chocolate icing, sponge cake and cocoa ingot with orange gel.*

## Menù Terra-€ 68.00

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



Magatello di vitello alle erbe cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, frutti di capperi, bottarga di tonno e verdure in agrodolce  
*Veal rib cooked at low temperature with herbs, toned sauce, caper fruits tuna bottarga and sweet and sour vegetables*



Plin di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana e tartufo, fonduta ai formaggi di malga, crumble di pane speziato  
*Plin of fresh duck pasta, foamy marjoram and truffle butter, mountain cheese fondue, spiced bread crumble*



Guancia di vitello brasata, purè di patate e limone, carote e mele caramellate allo zafferano  
*Braised veal cheek, mashed potato and lemon, carrots and apples caramelized with saffron*



Strudel "al vaso":

Biscuit, uvetta, pinoli, mousse di cioccolato bianco, mela caramellata, crumble alla cannella e gelato alla vaniglia  
*Strudel pot: Biscuit, raisins, pine nuts, white chocolate mousse, caramelized apple, cinnamon crumble and vanilla ice cream*

## Menù Acqua -€ 68.00

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



Salmerino alpino marinato al finocchietto, crema di nocciole, maionese all'aglio nero fermentato e perlage di tartufo  
*Arctic char marinated in fennel, hazelnut cream, mayonnaise with fermented black garlic and truffle perlage*



Bottoni di pasta fresca al limone, ripieni al luccio del Garda, bisque di crostacei e crema di scorzonera  
*Buttons of fresh pasta with lemon, stuffed with Garda pike, bisque of shellfish and salsify cream*



Filetto di trota bianca iridea con purè di sedano rapa, patate dolci americane, pak-choi brasato  
*White rainbow trout fillet with celeriac puree, American sweet potatoes, braised pak-choi*



Panna cotta al cioccolato bianco, gel di lamponi, biscotto all'olio di zucca e farina di mandorle con glasse di maroni  
*White chocolate panna cotta, raspberry gel, pumpkin oil and almond flour biscuit with chestnut icing*