

Menù Tradizione - € 48.00

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
Salad meat tartare with chives, raspberry vinaigre, local ricotta with lemon and Trentingrana with blueberries and parsley sponge



Canederlotti alle verze con "Puzzone di Moena" e mortandela della Val di Non
Cabbage dumplings with "Puzzone di Moena" and mortandela from Val di Non



Bosco:

Mousse ai frutti di bosco, crumble salato al cioccolato, funghi di meringa, spugna alla menta e gelato alla camomilla
Berry mousse, savory chocolate crumble, meringue mushrooms, mint sponge and chamomile ice cream

Menù Sfizioso -€ 48.00

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 con crema di rapa rossa, fonduta di gorgonzola, croccante di noci e pere cotte al Vino Santo
Acquerello selection rice with red turnip cream, gorgonzola fondue, walnut brittle 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, black cherries in syrup, blueberry sorbet, Marsala mulled foam, cane sugar and raspberry powder

Menù Terra-€ 70.00

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, eggnog and
liquorice foam*



Ravioli di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana,
fonduta ai formaggi di malga, scaglie di tartufo nero
*Fresh duck pasta ravioli, foaming marjoram butter, mountain cheese fondue,
black truffle flakes*



Filetto di vitello da latte cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate,
cipolla bianca caramellata allo zucchero di canna con riduzione al Teroldego
Veal fillet cooked at low temperature, potato millefeuille

white onion caramelized with brown sugar with reduction to Teroldego

Sfera di tiramisù glassato al cioccolato bianco,
cuore al caffè, spugna al cacao

Sphere of tiramisu glazed with white chocolate, coffee heart, cocoa sponge .

Menù Acqua -€ 70.00

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,
centrifuga di mela verde, sedano e ravanelli
*Marinated salmon trout with fennel and citrus fruits,
star anise mayonnaise, pear gel, green apple centrifuge, celery and radishes*



Bigoli al torchio allo scoglio di lago,
bisque di crostacei e crumbel di pane al curry
*Bigoli at the press at the lake rock,
shellfish bisque and curry bread crumbel*



Trancio di salmerino alpino con crema di carote e zenzero,
finocchio brasato e uova di lago
Slice of alpine char with carrot and ginger cream, braised fennel lake eggs



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.