

Menù Terra-€ 70.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Pancia di maialino

cotta a bassa temperatura/caramellata al miele/crema di burro
chiarificato/aceto balsamico/ mele confit

Pork belly

Slow-cooked / Honey-caramelized/Clarified butter cream/Balsamic vinegar/Confit apples



Ravioli all'anatra

burro di Malga/ maggiorana/ tartufo nero/ spuma di Trentingrana

Duck ravioli

Malga butter/marjoram/black truffle/Trentingrana foam



Guancia di manzo

fondo speziato al Rebo/purè di patate al limone/chips salato alla barbabietola

Beef cheek Melting / tender/Spiced Rebo jus/Lemon mashed potatoes/Salted beetroot chips



Banana Split

caramellata/mousse di banana/pan brioches/gelato al cioccolato

Caramelized banana Split

/banana mousse/brioche bread/chocolate ice cream

Menù Acqua -€ 80.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome greeting from the kitchen (Starter)



Cubetti di polpo in doppia cottura

crema di ceci/burrata/olio al rosmarino/crostini di pane

Dill-marinated trout

yogurt/brioche bread/beetroot



Tortelli al nero di seppia

branzino/patate/crema di piselli/zeste di limone/stracciatella

Squid ink tortelli/Sea bass/Potatoes/Pea cream/Lemon zest/Stracciatella



Trancio di salmerino alpino

Finocchietto /insalatina di fagiolini/patate/salsa gardesana

Alpine char fillet Fennel/green bean salad/potatoes/Gardesana sauce



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

Poached pear in red wine, red berry mousse, spiced cinnamon biscuits, and caramel sauce