

Menù Terra-€ 70.00

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



Prosciutto di cervo
gel di Rebo e lamponi/robiola/alloro

*Venison prosciutto
with robiola cheese, red wine and raspberry reduction, scented with bay leaf*



Ravioli all'anatra
burro di malga/ maggiorana/ tartufo nero/ spuma di Trentingrana

*Duck ravioli
malga butter/marjoram/black truffle/Trentingrana foam*



Filetto di vitello
pesca arrostita/ricotta mantecata/Vino Santo/tapioca croccante alla curcuma

*Veal fillet served
roasted peach, whipped ricotta, a Vino Santo reduction, and crispy turmeric tapioca*



Cheesecake
crumble di biscotti/salsa ai frutti di bosco
Cheesecake with a crunchy cookie crumble and a wild berry sauce.

Menù Acqua -€ 80.00

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



Trota iridea
lattuga liquida/mela verde sott'aceto/yogurt/aneto/olio al prezzemolo

*Dill-marinated trout
yogurt/brioche bread/beetroot*



Pacòte Monograno Felicetti
trota salmonata/le sue uova/limone bruciato/prezzemolo
Monograno Felicetti Pacòte pasta with trout, trout roe, charred lemon, and fresh parsley



Salmerino marinato alla barbabietola rossa
verdure in agrodolce/spuma di patate alla paprika

*Beetroot-marinated arctic char
with sweet and sour vegetables and a light paprika potato foam*



Tartelletta
crema pasticcera/frutti di bosco freschi/salsa ai frutti rossi
Tartlet with custard cream, fresh berries, and red berry sauce.