

Menù Terra-€ 70.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome bite from the kitchen (Starter)



Roastbeef

mosto cotto/prugne arrostate/maionese al pino mugo/mirtilli rossi

Roastbeef, cooked grape must, roasted plums, mountain pine mayonnaise, lingonberries



Ravioli all'anatra

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

Duck ravioli

malga butter/marjoram/black truffle/Trentingrana foam



Guancia di maiale alla birra scura

purè di patate alla senape/radicchio al vino rosso/pinoli/

uvetta/cavolo nero croccante

Dark beer-braised pork cheek, mustard mashed potatoes,

red wine radicchio, pine nuts, raisins, crispy cavolo nero



Sfera di Sacher cremosa al cuore morbido di albicocca

glassa al cioccolato fondente/

crumble al cioccolato/gel di arancia

*Creamy Sacher sphere with a soft apricot center, dark chocolate glaze,
chocolate crumble and orange gel*

Menù Acqua -€ 80.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

Small welcome bite from the kitchen (Starter)



Ceviche di salmerino alpino

lime/nosiola/mela verde/fiori di sambuco/uova di trota

Arctic char ceviche, lime, Nosiola wine, green apple, elderflower, trout roe



Spätzle di pane alla segale

luccio/timo/burro nocciola/aria al limone e salvia

Rye bread spätzle

Pike, thyme, brown butter, and lemon-sage air



Trota iridea

purè di patate dolci/melagrana/pistacchio/indivia marinata agli agrumi

Rainbow trout, sweet potato purée, pomegranate, pistachio, citrus-marinated endive



Cheesecake

crumble di biscotti/salsa ai frutti di bosco

Cheesecake with a crunchy cookie crumble and a wild berry sauce