



I NOSTRI ANTIPASTI

Degustazione di formaggi altoatesini: selezione di formaggi vaccini e caprini accompagnati da degustazione di confettura, miele e mostarde di frutta

€ 18,00



Carpaccio di trota marinata e affumicata con misticanza di campo, barbabietola, maionese alla soia e caviale di ribes nero

€ 18,00



Tagliere di salumi del maso servito con burro di montagna, crema di rafano, cetriolini e verdure in agrodolce

€ 16,00



Carpaccio di Salmone marinato a secco in soluzione zuccherina, con scarola, olive taggiasche, yoghurt croccante e miele di Rododendro

€ 23,00



Bufalo tonnato a modo mio: carpaccio di bufalo marinato con mousse di tonno e cetriolini, rucola, frutto del capperio, uovo di quaglia sodo e perlage di limone e pepe

€ 19,00





LE NOSTRE ZUPPE E INSALATE

Burrata in panzanella: insalatina di rucola con pomodorini, cetrioli, cipolla rossa di tropea, crostini di pane, burratina, basilico e olio evo

€ 14,00

*

Insalata croccante: insalata misticanza, straccetti di pollo croccanti alla milanese, speck, pomodorini e salsa yogurt

€ 14,00

*

Zuppa di lenticchie con polpettine di speck e chips di grana

€ 13,00

*

Zuppa di ceci con moscardini alla luciana e olio al rosmarino

€ 14,00

*

Vellutata di carote viola con crème fraîche, olio alla nocciola e semi di zucca tostati

€ 13,00

*

Zuppa di cipolle con crostini di pane nero e formaggio gratinato

€ 13,00





LE NOSTRE TARTARE DI TERRA

Mediterranea: battuto di manzo, olio d'oliva, olive taggiasche, crema di burrata pugliese, pomodorini confit e cime di rapa in olio cottura (leggermente piccanti)

€ 24,50



Cervo: battuto di cervo leggermente tiepido marinato all'aceto di lamponi, castagne al miele e gel al caffè

€ 25,50



Tirolese: battuto di manzo locale con mini rosti al formaggio, olio d'oliva addensato alla maltodestrina e salsa acida

€ 24,00



Classica: battuto di manzo, capperi, olio d'oliva, senape, maionese al sesamo tostato e caviale di pompelmo

€ 25,50



Sensoriale: battuto di manzo, crema di mandorle, olio alle nocciole, terra al cioccolato fondente e sfera al caramello salato

€ 25,50



Vegetariana: tartare di barbabietole cotte, erba cipollina, yogurt, terra all'olio di oliva e cioccolato bianco

€ 23,00





LE NOSTRE TARTARE DI MARE

Salmone: tartare di salmone marinato in soluzione zuccherina, fragole alla menta e gin e aceto balsamico in perle

€ 25,00

*

Gambero rosso: tartare di gambero rosso, gazpacho di arance, lamponi e finto caviale di Yuzu

€ 26,00

*

Seppiolina: tartare di seppiolina con friarielli leggermente piccanti, stracciata di burrata e perle di peperoncino

€ 24,00

*

Gambero rosa: tartare di gambero rosa, mango con perlage di limone e pepe

€ 25,00





I NOSTRI PRIMI PIATTI

Tris di canederli (spinaci, formaggio e speck) con burro fuso, Parmigiano, erba cipollina
oppure in brodo vegetale
€ 15,00

*

Canederli all'amatriciana: canederlo di pane al pomodoro con guanciale e cipolla caramellata,
servito con crema di pomodoro e pecorino croccante
€ 16,00

*

Tagliolini di pasta fresca all'uovo saltati con crema di cime di rapa, guanciale croccante,
stracciatella e crumble di pane all'acciuga del cantabrico
€ 18,00

*

Garganelli di pasta fresca con cacio, pepe, porcini, speck e nocciole tostate
€ 16,00

*

Spätzle black and white (bianchi all'uovo e scuri al cacao) con ragù di cervo e mirtilli
€ 16,00

*

Tortelli di pasta fresca ripieni alla genovese di polpo e patate, glassati con burro e cipolla,
pomodorino confit e crema di burrata
€ 18,00

*

Riso selezione Acquerello invecchiato 1 anno mantecato alla vaniglia con carpaccio di bufalo,
umami di pomodoro e olive taggiasche essiccate
€ 25,00





Schlutzkrapfen tirolesi ripieni di spinaci e patate
saltati con burro del maso e salsa alla salvia
€ 17,00



Cappellacci di pasta all'uovo ripieni di cacciagione saltati con burro e timo con albicocche
secche reidratate in vermouth e crispy di lamponi
€ 18,00





I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo locale con rucola, pomodorini, patate saltate e Grana

€ 30,00



Filetto di coniglio in porchetta cotto in basse temperature e rosolato in padella con funghi porcini, carote e salsa di ossa arrosto

€ 26,00



Filetto di cervo con cicoria selvatica, saltata con acciuga e arancia, salsa al cacao e mirtilli alla brace

€ 29,00



Tentacoli di polpo croccante con insalatina di campo con pomodorini, burratina, e zeste di limone

€ 26,00



Perle di baccalà croccante profumato al lime con cipolla rossa caramellata, foglie di scarola, olive taggiasche e pistacchi

€ 20,00



Vegetariano: insalatina di cavolo cappuccio e mela, burger vegetariano, uovo all'occhio di bue e salsa acida

€ 19,00





MENU BAMBINI

Pasta al pomodoro, ragù di carne o pesto

€ 8,00

*

Gnocchi di patate al pomodoro, ragù di carne o pesto

€ 9,00

*

Pasta panna e prosciutto

€ 8,50

*

Gnocchi di patate all'amatriciana di speck

€ 9,00

*

Paillard di tacchino con patatine fritte

€ 10,00

*

Milanese di tacchino con patatine fritte

€ 12,00

*

Hamburger con insalatina mista o patatine fritte

€ 10,00

*

Würstel classici con patatine fritte e pomodori

€ 9,00





I NOSTRI DESSERT

Strudel classico tirolese alle mele servito
con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti rossi
€ 9,50



Tortino caldo di cioccolato fondente (Criollo 75%)
con cuore morbido e frutti di bosco freschi
€ 12,00



Südtirol: mele caramellate, crumble alle nocciole, gelato al burro noisette, caramello al miele,
mousse alla cannella e zenzero, gel di limone e yuzu
€ 13,00



Fiocco di neve: biscuit alle mandorle, litchi, composta di lamponi e yuzu, gelato alla ricotta,
crema di mascarpone, opaline di lamponi
€ 13,00



Cioccolato arancia e caffè: brownie al caffè, cremoso al cioccolato e arancia, gel all'arancia,
sorbetto al cocco e cristalli di rum
€ 13,00



Soufflé alle castagne con gelato alla ricotta e caramello
€ 11,50



Brownie alle arachidi: gelato al burro nocciola, crumble di nocciole, caramello salato, crema
chantilly e salsa al cioccolato
€ 13,00





Composizione di frutta fresca al piatto
€ 7,50



Coppa di frutti di bosco freschi
€ 8,50



Gelati e sorbetti della casa
€ 4,50

