

## Antipasti – Vorspeisen – Starters

Ostriche gratinate, piselli&menta, cipolla rossa all'agro

*Gratinierte Austern, Minze-Erbsen, rote Zwiebel süß-sauer*

*Gratin oysters, peas&mint, sweet and sour red onion*

**15,00**

Tartare di cervo, creme brulee al tartufo e pan brioche

*Hirschtatar, Trüffel Crème Brûlée, Brioche Brot*

*Deer tartare, crème brulee with truffle, pan brioche*

**Normal** (ca 100gr) **15,00**

**Maxi** (ca 200gr) **26,00**

Foie Gras, formaggio affinato nel vino, mela rossa, lampone e misticanza

*Foie Gras, mit Wein raffinierter Käse, roter Apfel, Himbeere und Salat*

*Foie Gras, cheese aged in wine, red apple, raspberry and salat*

**13,00**

Fiori di zucca in Kataifi con gambero, mousse di wasabi, daikon e salsa giapponese

*Zucchini Blüten in Kataifi, Garnelen, Wasabimousse, Daikon, japanische Sauce*

*Pumpkin Flowers in Kataifi with prawn, wasabi mousse, daikon and Japanese sauce*

**14,00**

Cestino di pane aggiuntivo/zusätzlicher Brotkorb/Additional breadbasket: € 2,00

*Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.*

## Zuppe – Suppen – Soups

Vellutata di barbabietola, pino mugo, budino al Parmigiano Reggiano

*Rote Bete Crème-Suppe, Latschenkiefer, Parmesanpudding*

*Beetroot cream, mountain pine, Parmesan cheese pudding*

**€ 10,00**

Crema di tarassaco, ricotta di capra alla brace, fiori di montagne e colatura di alici

*Löwenzahn-Crème, Ziegenricotta, Bergblüten, abgetropfte Sardellen*

*Dandelion cream, barbecued goat ricotta, mountain flowers and anchovy sauce*

**€ 11,00**

## **Primi Piatti – Warme Vorspeisen - First courses**

Risotto al Lagrein, calamaro, coda di gambero e maionese di peperoni

*Lagrein Risotto, Tintenfisch, Garnelenschwänze und Paprikaschoten Maionnaise*

*Lagrein risotto, squid, prawn tail and sweet pepper mayonnaise*

**15,00**

“Cacio e Pepe a modo nostro”

*Cacio e Pepe auf unsere Art*

Cacio e Pepe in our way

**16,00**

Gnocchi di porcini con tartufo, spinacino selvatico e uova al sifone

*Steinpilzgnocchi mit Trüffel, wildem Spinat und Eiern aus dem Siphon*

Porcini mushroom gnocchi with truffle, wild spinach and Siphon eggs

**25,00**

Chitarrine alla farina di segale, brodo di spugnole, yogurt e alici del Cantabrico

*Roggen Chitarrine, Morchel Brühe, Yoghurt, Kantabrische Sardellen*

Rye flour Chitarrine, morel broth, yogurt and Cantabrian anchovies

**14,00**

Caserecce di grano arso, lepre, sedano rapa, noci e pesto di ortiche

*Casarecce aus verbrannten Weizenmehl, Hase, Sellarietknolle, Nüsse, Brennesselpesto*

*“Burn wheat” casarecce, hare, celeriac, walnuts, nettle pesto*

**15,00**

*Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.*

## **Secondi Piatti – Hauptspeisen - Second courses**

Guancia di vitello marinata ai frutti di bosco,  
frittella di patate, maionese alle nocciole, shiitake

*Kalbswangen in Waldfrüchten mariniert, Kartoffelpuffer,  
Haselnussmayonnaise, Shiitake*

*Veal cheek marinated with wild berries, potato pancake,  
hazelnut mayonnaise, shiitake*

**22,00**

Polpo arrosto, patate e olive, stracciatella, pomodorini

*Gegrillter Oktopus, Oliven-Kartoffeln, Stracciatella, Cocktailtomaten*

*Roast octopus, potatoes and olives, stracciatella, cherry tomatoes*

**20,00**

Rib-eye di manzo, verdure e patata alla griglia

*Rib-eye von Rind, gegrilltes Gemüse und Kartoffel*

Beef rib-eye , grilled potato and vegetables

**24,00**

Filetto di cervo, asparagi, mandorle, frittella di patate e crosta di parmigiano

*Hirschfilet, Spargeln, Mandeln, Kartoffelpuffer und Parmesankruste*

Deer fillet with asparagus, almonds, parmesan cheese crust and potatoes pancake

**28,00**

Spiedini di gamberoni Black Tiger e cappesante, fiori di montagna, melanzane alla brace

*Black Tiger Garnelen und Jackobsmuscheln Spießchen, Bergblüten, gebratene Aubergine*

Black Tiger prawn and scallops skewers, mountain flowers, grilled aubergines

**25,00**

*Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.*

***Vini Dolci al calice***  
*DessertWeine – Dessert Wines*

***Alto Adige***

	<b>Anno</b>	<b>%Vol</b>	<b>Cantina</b>	<b>€/Cal</b>
<b>Comtess S.Valentin</b> A.A.DOC (Passito <i>Gewürztraminer</i> )	2016	12	St.Michele	7,5
<b>Roen</b> A.A.DOC (Vendemmia tardiva <i>Gewürztraminer</i> )	2015	9	Tramin	7,5
<b>Joseph</b> A.A.DOC (Vendemmia tardiva <i>Gewürztraminer</i> )	2013	9	Hofstätter	8
<b>Schweizer</b> A.A.DOC (Passito <i>Moscato Rosa</i> )	2016	12	Franz Haas	8
<b>Serenade</b> A.A.DOC (Passito <i>Moscato Giallo</i> )	2013	11,5	Caldaro	10
<b>Baronessa</b> A.A.DOC (Passito <i>Moscato Giallo</i> )	2015	10,5	Nals Margreid	8

***Dal Resto d'Italia***

<b>Moscato di Pantelleria</b> DOC	2013	15,5	Lago di venere	4
<b>Recioto della Valpolicella</b> DOCG	2010	13	Zenato	7,5
<b>Muffato della Sala</b> Umbria IGT	2009	12,5	Antinori	7
<b>Malvasia delle Lipari</b> Passico DOC	2004	20	Carlo Hauner	10

***Dal Resto del Mondo***

<b>Sherry</b> Drysack Medium	19,5	W.Humbert	3
<b>Don Guido</b> Pedro Ximenez 20Y Solera	18	W.Humbert	8,5
<b>Dorè Banyuls</b> AOP Vin Doux Naturel	17	L'ètoile	5

## Dolci - Unsere Nachspeisen - Our desserts

Crème brûlée al cioccolato bianco, sorbetto al cocco e polvere di marzipane

*Weißer Schokoladen-Crème-Brûlée, Kokosnuss Sorbet und Marzipan*

White chocolate Crème brulee, coconut sorbet and marzipan powder

**7,00**

Parfait arrotolato al cioccolato fondente, gelato alla vaniglia,  
salsa al lampone e muesli croccante

*Gerollte Zartbitter-Schokoladen Parfait, Vanilleeis, Himbeer Sauce, krokantes Müsli*

*Rolled dark chocolate Parfait, Vanilla ice cream, raspberry sauce and crunchy muesli*

**8,00**

Cheesecake alla ricotta, albicocche, caramello, mousse alle noci e biscotto al pepe

*Ricotta Cheesecake, Aprikosen, Karamell, Nussmousse und Pfefferkecks*

*Ricotta cheesecake, apricots, caramel, walnut mousse and pepper biscuit*

**9,00**

Tiramisù "Vives"

*"Vives" Tiramisù*

*"Vives" Tiramisù*

**7,50**

Sorbetto della casa

*Sorbet des Hauses*

*Homemade sorbet*

**5,00**

*Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.*