

## Antipasti – Vorspeisen – Starters

“I 30 mesi” – “Die 30 Monate” – “The 30 months”

Crudo di Parma, pere, fonduta di parmigiano e cialde morbide di patate

*Roher Parmaschinken, Birnen, Parmesanfondue, zarte Kartoffelwaffeln*

*Parma ham, pears, parmisan fondue, soft potato waffles*

**14,00**

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**

Fiore di zucca ripieno di scampi e menta, purea di ceci e rosmarino

*Zucchini Blüten gefüllt mit Kaisergranat und Minze, Kichererbsen-Rosmarin-Püree*

*Pumpkin flower stuffed with scampi and mint, chickpea puree and rosemary*

**12,00**

Lingua di vitello arrosto, salsa tonnata, cipolle rosse all'agro e polvere di capperi

*Gebratene Kalbszunge, Thunfisch Sauce, rote Zwiebeln süßsauer, Kapern-Puder*

*Roast veal tongue, tuna sauce, red onions with vinegar, caper powder*

**10,00**

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

Crema di cavolfiore, vaniglia, tuorlo marinato e caviale

*Blumenkohl-Vanille-Creme mariniertes Eidotter, Kaviar*

*Cauliflower cream, vanilla, marinated yolk and caviar*

**12,00**

Vellutata di pepe verde, profumo di fieno e fiori disidratati di montagna

*Cremesuppe vom Grünen Pfeffer im Heuduft und getrockneten Bergblüten*

*Green pepper soup, scent of hay, dehydrated mountain flowers*

**€ 9,00**

## Primi Piatti – Warme Vorspeisen - First courses

Risotto mantecato allo zafferano, rucola, coda di rospo

*Safrarisotto, Rauke, Seeteufel*

*Risotto with saffron, rocket salad, monkfish*

**14,00**

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

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

Porcini mushroom gnocchi with white truffle, wild spinach and Siphon eggs

**25,00**

Spaghetti di castagne, crema di formaggio affinato al Barolo,  
ragout di salsiccia fatta in casa e noci

*Kastanien Spaghetti, Käsecreme mit Barolo verfeinert,  
Ragout von hausgemachter Wurst und Nüsse*

Chestnuts spaghetti, cream of Barolo cheese, homemade sausage ragout and walnuts

**14,00**

Raviolo ripieno al capriolo, barbabietola, sedano rapa e  
salsa al cioccolato amaro del Guatemala

*Raviolo gefüllt mit Reh, roter Bete, Knollensellerie, bitterer Schokoladensauce aus Guatemala*

Raviolo stuffed with roe deer, beet, celeriac, bitter chocolate sauce from Guatemala

**15,00**

La “Carbonara” d’alta quota

*“Berg-Carbonara”*

*The high altitude “Carbonara”*

**13,00**

*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**

Cotechino all'arancia, lenticchie di montagna e battuto di gamberi

*Cotechino mit Orangen, Berglinsen, Gerneleentatar Garnelen*

*Cotechino with orange, mountain lentils, prawns tartare*

**20,00**

Filetto di salmerino alpino, infuso di montagna, spuma di patata alla brace e spinacino

*Saiblingsfilet, Gebirgstee, gebratenes Kartoffel Schaum, Spinat*

*Filet of alpine char, mountain tea, grilled potato mousse and spinach*

**22,00**

Carrè d'agnello in crosta di caffè, maionese di peperone e patata alla griglia

*Lammkarree in Kaffeekruste, Paprika-Maionaise und gegrillte Kartoffel*

Rack of lamb with coffee crust, pepperoni mayonnaise and grilled potatoes

**25,00**

Manzo: Gulash di guancia, polenta di storo e salsa al prezzemolo

*Rind: Wangsgulasch, Polenta von Storo, Petersiliensauce*

Beef: Cheek gulash, polenta of stoso and parsley sauce

**24,00**

Coscia di faraona ripiena di tartufo bianco e radicchio, patata alla griglia, funghi shiitake

*Perlhuhnschenkel gefüllt mit weißem Trüffel und Radicchio, gegrillte Kartoffel, Shiitake Pilze*

Guinea fowl thigh stuffed with white truffle and radicchio, grilled potato, shiitake mushrooms,

**30,00**

*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>Anno</b>	<b>%Vol</b>	<b>Cantina</b>	<b>€/Cal</b>
<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

## Dolci - Unsere Nachspeisen - Our desserts

Crème brûlée ai pistacchi con spuma di cioccolato bianco e noci

*Pistazien-Crème-Brûlée mit weißem Schokoladenschaum und Nüssen*

Pistachio Crème brulee with white chocolate mousse and walnuts

**7,00**

Fondente al cioccolato con sorbetto all'Ananas e ragout di frutti di bosco

*Schokoladentörtchen mit Ananas Sorbet und Waldfruchtragout*

*Chocolate cupcake with Ananas sorbet and berries ragout*

**8,00**

Cheesecake all'erborinato dolce, croccantino al gianduia e gelato alle castagne

*Cheesecake vom Süßen Blauschimmelkäse, Nougatkrokant. Kastanieneis*

*"Sweet BlueCheese" cheesecake, gianduia crispy and chestnut ice cream*

**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.*