

STARTER

Natur Pur

Battuta di Bio Beef, bufala, pomodorino all'origano, oliva taggiasca, cime di cavoli, peperone fermentato, pane alla patata

22,00 €

Equilux

Insalatina di lenticchie, cetriolo, formaggio Alta Badia, dressing al coriandolo, cipolla rossa agrodolce

14,00 €



Orto

Cre moso di zucca, farro, ricotta stagionata, noci tostate, pane Bio proteico

15,00 €



Fräsch

Insalatina di carote, barbabietola, cipolla rossa, lamponi, finocchietto, octopus scottato

16,00 €



Brain Food

Zucca, salmerino affumicato al melo, cavoli, aneto, nocciole salate

18,00 €



- PIATTO DEL GIORNO -

Regionale e stagionale.

Chiedi al nostro team il piatto del giorno.

Disponibilità e prezzo variano in base all'offerta del giorno.

PRIMI

Sensi

Lasagnetta di grano saraceno, verdure selvatiche, spinacio, formaggio Alta Badia, cipollina, tartufo nero invernale

25,00 €



Amar

Ravioli 40 tuorli, carciofi, peperone fermentato, burrata, essenza al prezzemolo

18,00 €



Sua Maestà

Tagliarini di zucca, melanzana, pancetta affumicata Alto Adige IGP, pecorino "Genussbunker"

18,00 €

Eden

Riso Acquerello, barbabietola, battuta di Bio Beef, foglie di cavoli spontanei, rafano e mela, nocciole tostate

22,00 €



L'Essenza

Ravioli 40 tuorli, manzo brasato Alto Adige, cremoso di broccoli, crumble all'aglione, Parmigiano Reggiano DOP, essenza al prezzemolo

20,00 €



SECONDI

Bio Beef

Filetto di bue, zucca, ceci, radici di terra, broccolo selvatico

35,00 €



Prestige

Pancia di maialino, cicoriella di campo, fave, susine

29,00 €



L'Armonia

Astice, lingotto di patata al cumino, broccoli, cavolo nero, tartufo nero, bisque cremosa

32,00 €



Forest

Melanzana, noci macadamia, caciocavallo silano DOP, pomodoro dry, essenza al basilico

22,00 €



Verace

Octopus, carciofi, patate, pomodoro dry, cipollotto, dressing al basilico

29,00 €



- CHEF'S CHOICE -

We love sharing!

Da noi food sharing significa condividere con i tuoi cari i piatti che creiamo. Un'esperienza che stuzzica il palato e apre alle novità.

3 portate
con diversi piatti

70 € a persona (da 2 persone)

CONTORNI & SALADS

Patate arrostitite

6,00 €



Verdura mista alla piastra

6,00 €



Light Salad

Misticanza, carote, pomodorini

6,00 €



Fitness Salad

Misticanza, carote, noci, mirtilli neri, formaggio bio di montagna

12,00 €



- SEMPLICITÀ E GUSTO -

Il mio mantra per unire tradizione e nuova consapevolezza gastronomica.

Nei nostri piatti, i sapori delle Alpi incontrano quelli del Mediterraneo, la cucina tipica si arricchisce di influenze internazionali e la natura entra nel piatto insieme alla cultura. Usiamo prodotti locali e facciamo tutto in casa, inclusa la pasta fresca. Per me, questo è la base di una buona cucina salutare.

Marco De Benedetti



vegetariano



senza lattosio



senza glutine



Griglia BBQ

DESSERT

Dulcis in Fundo

Cre moso al caramello, arachidi, chips al cacao, gelato alla banana, datteri e anacardi

14,00 €



Il Melo

Cheesecake moderna, mela, croccante al cacao, sorbetto alla pera, kombucha e cannella

14,00 €



Nocèl

Gianduia, biscuit al cacao, pralinato alla nocciola, gelato alla mandorla e caffè

15,00 €



Legend

Schmarren alla ricotta, mirtilli rossi, gelato alla vaniglia

13,00 €



La Clementina

Cioccolato, arancia, crumble alle noci, sorbetto al rumtopf

15,00 €



- BONBON -

Piccola pasticceria fatta in casa.

Chiedi al nostro team.

10 €

Coperto a persona **3,00 €**

Cestino di pane **2,00 €**