

STARTER

Natur Pur

Tartare vom Bio-Rindfleisch, Büffel,
Oregano-Tomaten, Taggiasca-Oliven,
Kohlspitzen, fermentierter Pfeffer,
Kartoffelbrot

22,00 €

Equilux

Linsensalat, Gurke, Alta Badia-Käse,
Korianderdressing, süß-saure rote
Zwiebeln

14,00 €



Orto

Kürbiscreme, Dinkel, gewürzter Ricotta,
geröstete Walnüsse, Bio-Eiweißbrot

15,00 €



Fräsch

Karottensalat, rote Bete, rote Zwiebel,
Himbeeren, Fenchel, gebratener
Oktopus

16,00 €



Brain Food

Kürbis, mit Apfelholz geräucherter
Saibling, Kraut, Dill, gesalzene
Haselnüsse

18,00 €



- TAGESTELLER -

Regional und saisonal.

Frag unser Team nach dem Tagesteller.
Verfügbarkeit und Preis variieren je nach
dem Angebot des Tages.

FIRST

Sensi

Buchweizenlasagne, Wildgemüse, Spinat, Alta Badia-Käse, Frühlingszwiebeln, schwarzer Wintertrüffel

25,00 €



Amar

Ravioli 40 Eigelb, Artischocken, fermentierter Pfeffer, Burrata, Petersilienessenz

18,00 €



Sua Maestà

Tagliarini mit Kürbis, Aubergine, Südtiroler Räucherspeck g.g.A., "Genussbunker" Pecorinokäse

18,00 €

Eden

Acquerello-Reis, rote Bete, Bio-Rindfleisch grob geschnitten, Wildkohlblätter, Meerrettich und Apfel, geröstete Haselnüsse

22,00 €



L'Essenza

Ravioli 40 Eigelb, geschmortes Rind aus Südtirol, Brokkolicreme, Aglione-Knoblauch-Streusel, Parmigiano Reggiano g.U., Petersilienessenz

20,00 €



MAIN

Bio Beef

Ochsenfilet, Kürbis, Kichererbsen, Erdwurzeln, Wildbrokkoli

35,00 €



Prestige

Schweinebauch, Feldzichorie, Saubohnen, Pflaumen

29,00 €



L'Armonia

Hummer, Kartoffelbarren mit Kümmel, Brokkoli, Schwarzkohl, schwarzer Trüffel, cremige Bisque

32,00 €



Forest

Aubergine, Macadamianüsse, Caciocavallo Silano Käse g.U., getrocknete Tomate, Basilikumessenz

22,00 €



Verace

Oktopus, Artischocken, Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Basilikumdressing

29,00 €



- CHEF'S CHOICE -

We love sharing!

Food Sharing heißt bei uns, dass du unsere Gerichte mit deinen Lieblingsmenschen teilen kannst. Genieße ganz ungezwungen und freu dich auf eine besondere kulinarische Experience.

3 Gänge
mit unterschiedlichen Gerichten

70 € pro Person (ab 2 Personen)

BEILAGEN & SALATE

Bratkartoffeln

6,00 €



Gegrilltes Gemüse

6,00 €



Light Salad

Blattgrün, Karotten, Kirschtomaten

6,00 €



Fitness Salad

Blattgrün, Karotten, Walnüsse, Heidelbeeren, Bio-Bergkäse

12,00 €



- Einfachheit und Geschmack-

Mein Mantra, um Tradition mit neuem kulinarischem Bewusstsein zu vereinen.

In unseren Gerichten treffen alpine Aromen auf die des Mittelmeers, die typische Küche wird mit internationalen Einflüssen angereichert und die Natur findet gemeinsam mit Kultur ihren Platz auf dem Teller.

Wir verwenden lokale Produkte und stellen alles selbst her, auch die frische Pasta. Das ist für mich die Basis einer guten, gesunden Küche.

Marco De Benedictis



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



BBQ Grill

DESSERT

Dulcis in Fundo

Cremiges Karamell, Erdnüsse, Kakaosplitter, Eis aus Dattel, Banane und Cashew

14,00 €



Il Melo

Moderner Cheesecake, Apfel, Kakao-Krokant, Kombucha-Birne und Zimtsorbet

14,00 €



Nocèl

Gianduja, Kakaobiskuit, Haselnusspraline, Mandel- und Kaffeeis

15,00 €



Legend

Schmarren mit Ricottakäse, Preiselbeeren, Vanilleeis

13,00 €



La Clementina

Schokolade, Orange, Walnuss-Crumble, Rumtopf-Sorbet

15,00 €



- BONBON -

Kleines hausgemachtes Gebäck:
Frag unser Team.

10 €

Gedeck pro Person **3,00 €**

Brotkorb **2,00 €**