

STARTER

Saporè

Lachs in Zitrusfrüchten mariniert,
Chiasamen-Crumble, Erbsensorbet,
natives Olivenöl extra

17,00 €



Equilux

Dinkel, Spinat, Gemüse-Giardiniera,
Kichererbsen, Ziegenkäse, Sesam-
Dressing

14,00 €



Brain Food

Carpaccio vom roten Apfel,
Alpiner Seesaibling, Alta Badia
Käse, Walnüsse, Kefirdressing

16,00 €



Fräsch

Salat von der Karotte, Nüsse,
Preiselbeeren, gebratener Oktopus

16,00 €



Rare

Kalbstartar, Zucchini-chips, Pecorino-
Käse, Leinsamen-Cracker

18,00 €



- TAGESTELLER -

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

FIRST

Mare Mio

Acquerello-Reis mit Basilikum-Essenz, Mittelmeer-Knurrhahn, Aprikose, Parmigiano Reggiano Käse g.U., getoastete Mandeln
23,00 €



L'Incanto

Tagliarini aus Dinkel-Einkornmehl, Pfifferlinge, Mangold, getrocknete Tomaten, Caciocavallo Silano g.U. Käse
18,00 €



CaRuBlù

Getrocknete Birnenknöpfe, CaRuBlù Käse 'Degust', geröstete Aubergine, Walnüsse, rote Johannisbeeren
17,00 €



Amar

Hausgemachte gezogene Paccheri, Seeteufel, konfierte Tomate, Kapern, Taggiasca-Oliven, Burrata-Mousse, Petersilienessenz
23,00 €

L'Essenza

Cappelletti 40 Eigelb, in Apfel geräucherte Ente, Birnensenf, Ziegenkäse-Creme, Kakaopulver und Mandeln
17,00 €

MAIN

Natur pur

Dry Aged Rib-Eye Steak, Mangold, Pfifferlinge, Kartoffeln, Brokkoli, Erdwurzeln, Kalbsjus
35,00 €



Knödel

Mehrkornbrot, Bergkäse, Wildkräuter, süß-saures Gemüse, knusprige Zucchiniblüte, Bärlauchdressing
22,00 €



L'Armonia

Kabeljau, Brokkoli, konfierte Tomaten, Frühlingszwiebel, Kartoffeln, Beurre blanc, Dilldressing
29,00 €



Verace

Oktopus, Artischocke, Taggiasca-Oliven, Babyspinat, Kartoffeln, Knoblauch-Chili-Öl
29,00 €



The King

Bio-Kalbsfilet, Chicorée, Kichererbsen, Erdwurzeln, konfierte Tomaten
33,00 €



- 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

65 € 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.

Marc de Benedictis



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



BBQ Grill

DESSERT

Il Fico

Moderner Cheesecake, eingelegte Feigen, Walnuss-Orangen-Krokant, Kakao-Dattel-Sorbet

13,00 €



Dulcis in Fundo

Erdbeercreme, Kakaosplitter, karamellisiertes Kürbiskerneis

12,00 €



Explosion

Kakao-Biskuit, afrikanische Creme, Kirschschaum, Hibiskuseis

14,00 €



La Percoca

Zartbitter-Creme, eingelegte Aprikosen, Mohneis

13,00 €



Zest

Creme aus Zitrone und Himbeeren, Gelée aus fermentierter Ananas, Rhabarbersorbet

14,00 €



- DAS EIS -

Hausgemacht.

Frag bei unserem Team nach den saisonalen Sorten.

Gedeck pro Person 3,00 €

Brotkorb 2,00 €