

STARTER

Natur Pur

Bio-Rindfleisch, Schüttelbrot, Mangold, Büffel, Kirsche in Öl, Pinienkerne, Maio spicy, Taggiasca-Olive, Brioche-Brot
22,00 €

Brain Food

Apfelcarpaccio, geräucherter Pässeertaler Saibling, Kefir, Walnüsse, Alta Badia Käse
17,00 €



Saporè

Brotbällchen, Bio-Tomaten, Parmigiano Reggiano DOP, Basilikum-Essenz
18,00 €



Il Crudista

Zucchini, Cashew-Creme, Gemüse der Saison, knusprige Blume, Erbsen, Limette
16,00 €



Marè

Sashimi vom Lachs, Haselnussmayo, Sauerkraut, marinierte Erdnüsse, Mehrkornbrot
20,00 €



- 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

9 unterschiedliche Gerichte

70 € pro Person (ab 2 Personen)

BEILAGEN & SALATE

Bratkartoffeln

8,00 €



Pommes frites

6,50 €



Gegrilltes Gemüse

9,00 €



Light Salad

Blattgrün, Karotten, Kirschtomaten, Grana Padano g.U.

8,00 €



Fitness Salad

Blattgrün, Karotten, Kirschtomaten, Cashewnüsse, Cranberries, Bio-Bergkäse, Kürbiskerne, Quinoa

15,00 €



Gedeck pro Person 3,00 €

Brotkorb 2,00 €

FIRST

Origini

Ravioli 40 Eigelb, Jakobsmuscheln und Garnelen, Zucchiniblüte, Burrata, getrocknete Tomaten, Knoblauch-Crumble

22,00 €

Terra Madre

Dinkelnudeln, Pfifferlinge, Mangold, eingelegte Kirschtomaten, Alta Badia Käse, Petersilienessenz

17,00 €



Infondo Al Mar

Zitronen-Lasagnetta, Tintenfisch, getrocknete Tomaten, Knoblauch-Crumble, Basilikum-Essenz, Schaum vom Parmigiano Reggiano DOP

18,00 €



Explosion

Acquerello-Reis, Pecorino-Käse, Sichuan-Pfeffer, grob geschnittenes Kalbstartar, Topinambur-Chips, getrocknete Birne

18,00 €



L'Essenza

Ravioli 40 Eigelb, geräucherte Ente mit Apfel, Ziegenkäse, Birnen-Safran-Senf, Gewürzkakao, Mandeln, Petersilienessenz

18,00 €

MAIN

Bio Beef

Ribeye Südtirol Dry Aged, 300g | Qualität Alpenbraun Kartoffeln, Wurzelgemüse, Kräuter-Seitlinge

42,00 €



L'Armonia

Kabeljaufilet, Champignons, Spargel, Osietra-Kaviar, Lila Kartoffeln, Schüttelbrot, Beurre blanc, Petersilien-Dressing

32,00 €

Reale

Südtiroler Roastbeef, Pfifferlinge, Speck, Kürbiskerne, schwarzer Trüffel, Parmesan-Dressing

29,00 €



Sapori d'Infanzia

Aubergine, getrocknete Tomaten, Pfifferlinge, Mandeln, Pecorino-Käse, knusprig pochiertes Ei

22,00 €



Fresch

Oktopus, Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Taggiasca-Oliven, Kapern-Mayonnaise, Petersilien-dressing

29,00 €



LA TRADIZIUN

Canci blanc

Ravioli mit Ricotta und Spinat, Butter, Parmigiano Reggiano DOP, Schnittlauch

17,00 €



Cerf

Dinkel-Tagliolini mit Hirschragout, rote Johannisbeeren und Parmigiano Reggiano DOP

20,00 €

Balotes

Gepresste Vollkornbrot-Knödel mit Bergkäse, Krautsalat

16,00 €



Gulasch

Geschmortes Südtiroler Rindfleisch, Speckknödel, Schnittlauch

22,00 €

Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Knochen, Kräuterpanade, Bratkartoffeln, Preiselbeeren

32,00 €



- 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

Allergene: Für Informationen zu Allergenen wende dich bitte an unser Personal.

DESSERT

Amour

Haselnuss-Barren,
gesalzene Karamellcreme, Kaffee-Eis

14,00 €



Fusion

Ricotta und Gianduja-Praline,
Vanilleeis mit Orange und Zimt

13,00 €



Apricot

Aprikosen-Käsekuchen,
Kokosnuss-Eis

15,00 €



Legend

Ricotta Schmarren,
Sultaninen, Pinienkerne, Apfelkompott,
Quitteneis

14,00 €



Zest

Zitronen-Erdbeer-Mousse,
Ananas-Basilikum-Sorbet

15,00 €



- IL GELATO -

Hausgemacht.

Frag bei unserem Team nach den saisonalen Sorten.

3 €

Allergene: Für Informationen zu Allergenen wende dich bitte an unser Personal.



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei