

## FIRST

### Sensi

Buchweizenravioli, Eigelb, Schafskäse „Genussbunker“, geräucherter Südtiroler Speck

17,00 €



### Sua Maestà

Orecchiette mit roter Beete, Alta Badia, Kalbsbattuta, Pistazienpesto, gesalzene Haselnüsse

18,00 €



### Èpoque

Acquerello-Reis, Spinat, Büffel-Ricotta, geröstete Cashewnüsse, Salbeibutter

18,00 €



### L'Essenza

Ravioli 40 Eigelb, geschmortes Südtiroler Rindfleisch, Topinambur, Parmesankäse g.U., Brombeeren, Petersilienessenz

20,00 €



### Origini

Ravioli 40 Eigelb, Rübenspitzen, rote Garnele Mazara, Burrata-Käse, getrocknete Tomaten, Aglione-Knoblauch-Streusel

22,00 €

## MAIN

### Dolo Beef

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

42,00 €



### Prestige

Schweinebauch, Mangold, Saubohnen, Frühlingszwiebeln, Kräuter-Seitlinge, Kräutermischung

29,00 €



### Divino

Hirschfilet, Topinambur, Erdwurzeln, Brokkoli, Frühlingszwiebeln, Kakaogewürzpulver und Haselnüsse

37,00 €



### Sapori d'Infanzia

Gefüllte Artischocke, Erbsen, Kartoffeln, Petersilienessenz

22,00 €



### Verace

Oktopus, Artischocken, Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Basilikumsoße

29,00 €



## LA TRADIZIUN

### Canci blanc

Ravioli mit Ricotta und Spinat, Butter, Parmesankäse g.U., Schnittlauch

17,00 €



### Cerf

Ravioli 'del plin' aus Roggenmehl mit Wildragout und Petersilienessenz

20,00 €

### Gulasch

Geschmortes Südtiroler Rindfleisch, Speckknödel, Schnittlauch

22,00 €

### Spätzle

Weißer Spätzle mit Butter und Parmesankäse g.U.

12,00 €



### Balotes pratades

Vollkorn-Pressknödel mit Bergkäse und Krautsalat

16,00 €



## - 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 Di Benedicis*



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



BBQ Grill

## STARTER

---

### Natur Pur

Bio-Rindfleisch, Büffelmozzarella,  
Tomaten in Öl eingelegt, spicy Mayo,  
Taggiasca Oliven, Kohlspitzen,  
Kartoffelbrot  
**22,00 €**

### L'Alpino

Kartoffel, knuspriges Ei, Bio-  
Bergkräuter, Alta Badia Käse,  
Wildsalat  
**5,00 €**



### Saporè

Kalbsbällchen, Parmigiano Reggiano  
Käse g.U., Pistazienpesto, geräucherter  
Südtiroler Speck  
**18,00 €**

### Il Crudista

Kürbis, Schwarzkohl, gesalzene  
Haselnüsse, grünes Knoblauchdressing  
**16,00 €**



### Marè

Lachstataki, saure Sahne,  
Zitrusfrüchte, Kraut  
**19,00 €**



## - 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

**6,00 €**



### Gegrilltes Gemüse

**6,00 €**



### Light Salad

Blattgrün, Karotten, Kirschtomaten  
**6,00 €**



### Fitness Salad

Blattgrün, Karotten, Walnüsse,  
Heidelbeeren, Bio-Bergkäse  
**12,00 €**



Gedeck pro Person **3,00 €**

Brotkorb **2,00 €**