PRIMI

Sensi

Ravioli di grano saraceno, tuorlo, pecorino " Genussbunker", pancetta affumicata Alto Adige 17,00€



Sua Maestà

Orecchiette alla barbabietola, Alta Badia, battuta di vitello, pesto di pistacchio, nocciole salate

18,00 €



Èpoque

Riso Acquerello, spinaci, ricotta di bufala, anacardi tostati, burro alla salvia

18.00 €



L'Essenza

Ravioli 40 tuorli, manzo brasato Alto Adige, topinambur, Parmigiano Reggiano DOP, more di bosco, essenza al prezzemolo 20,00€

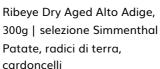


Origini

Ravioli 40 tuorli, cime di rapa, battuta di gambero rosso di Mazara, burrata, pomodoro dry, crumble all'aglione 22,00€

SECONDI

Dolo Beef



42,00€



Prestige **4**

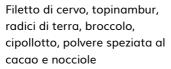


Pancia di maialino, bieta, fave, cipollotto, cardoncelli, blend di erbette aromatiche

29.00€



Divino 4



37,00 €



Sapori d'Infanzia

Carciofo farcito, piselli, patate, essenza al prezzemolo 22,00€



Verace 4



Octopus, carciofi, patate, pomodoro dry, cipollotto, dressing al basilico 29,00€



LA TRADIZIUN

Cancì blanc

Ravioli con ricotta e spinaci, burro, Parmigiano Reggiano DOP, erba cipollina

17,00 €



Cerf

Ravioli del plin con farina di segale, ragù di cervo, essenza al prezzemolo 20,00€

Gulasch

Brasato di manzo Alto Adige, canederli di Speck, erba cipollina 22,00€

Spätzle

Spätzle bianchi, burro e Parmigiano Reggiano DOP 12,00€



Balotes pratades

Canederli di pane integrale pressati al formaggio alpino, insalatina di crauti 16,00 €





- 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.











senza glutine



STARTER

Natur Pur

Battuta di Bio Beef, bufala, pomodori sott'olio, maio spicy, oliva taggiasca, cime di cavoli, pane alla patata 22,00€

L'Alpino

Patata, uovo croccante, erbe bio di montagna, formaggio Alta Badia, insalatina selvatica

15,00€



Saporè

Polpettine di vitello, Parmigiano Reggiano DOP, pesto di pistacchio, pancetta affumicata Alto Adige 18,00€

Il Crudista

Zucca, cavolo nero, nocciole salate, dressing all'aglio verde

16.00€



Marè

Tataki di salmone, panna agra, agrumi, verza

19,00€



- 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 9 variazioni differenti

70 € a persona (da 2 persone)

CONTORNI & SALADS

Patate arrostite

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€

