

*“La mia passione è la Natura:
una manifestazione di arte spontanea”*

"Meine Lehrmeisterin ist die Natur:
es ist Kunst, die sich spontan entfaltet,
in jedem Lebensmittel, jeden Tag"

"My teacher is nature itself:
it is art that unfolds spontaneously,
with every food, every day"

Chef Alessandro Martellini

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Our dishes and beverages can contain the following substances: 1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs.

If the substances specified provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Il nostro Chef Alessandro Martellini è arrivato al Tyrol per interpretare la nuova gastronomia e le tradizioni locali. La sua carriera culinaria iniziata da giovanissimo si è arricchita da subito di esperienze straordinarie e da ricordare: Hotel Pellicano e il Grand Hotel Villa Feltrinelli, ma soprattutto la grande opportunità di lavorare con grandi Chefs Stellati come lo Chef Antonio Guida (2 ** Michelin), lo Chef Stefano Baiocco (2** Michelin) e lo Chef Enrico Crippa (3 *** Michelin).

Chef Alessandro Martellini kam ins Tyrol um die traditionelle ladinische Küche – mit großem Respekt vor ihren traditionsreichen Wurzeln – neu zu interpretieren. Erste Berührungen mit der Grand Cuisine hatte er im Hotel Pellicano. Es folgten renommierte Adressen, wie das Hotel Villa Feltrinelli. Er lernte unter großen Chefs wie Enrico Crippa (3 Michelin-Sterne), Antonio Guida (2 **), Stefano Baiocco (2 **).

Chef Alessandro Martinelli came to the Tyrol Hotel to reinterpret the traditional Ladin cuisine - with great respect for their traditional roots. All foods fascinated him so much that he started his career quite early on. His first contact with the Grand Cuisine was in Hotel Pellicano. Prestigious addresses soon followed like the Hotel Villa Feltrinelli. He learned from great chefs like Enrico Crippa (3 Michelin stars), Antonio Guida (2 **) and Stefano Baiocco (2 **).

Tasse e servizio compresi, vino e bevande esclusi
Steuern und Service inbegriffen, Wein und Getränke ausgeschlossen
V.A.T and service included, vine and beverage not included

Menù Degustazione

*Menù degustazione completo € 80 a persona
5 portate a scelta € 60 a persona*

*Sieben Gänge Menü € 80 pro Person
5 Speisen zur Auswahl € 60 pro Person*

*Whole tasting menu € 80 per person
5 courses of your choice € 60 per person*

Ricciola

Tataky con maionese allo yuzu, erbe spontanee, infuso di miso e quinoa croccante
Bernsteinfisch Tataky mit Yuzu-Mayonnaise, wildwüchsigen Kräutern, Miso-Tee und knackiger Quinoa
Amberjack Tatak with yuzu mayonnaise, wild herbs, miso tea and crispy quinoa

Foie Gras

con crema di erbe di campo, scalogno brasato e pan brioche
mit Feldkräutercreme, geschmorter Schalotte und Brioches-Brot
with field herbs crème, broiled shallot and brioches bread

Ravioli

di pappa al pomodoro, basilico e salsa al Parmigiano Reggiano Bio 36 mesi
mit Tomatencreme, Basilikum und Bio Parmesansauce 36 Monate
with tomato cream, basil and Bio Parmesan sauce 36 months

Risotto

Carnaroli "Ecori" con lumachine di mare, mantecato al pino mugo e burro di alpeggio del maso Vallin
Carnaroli „Ecori“ mit Meeresschnecken, cremig gekocht in Latschenkiefer und Butter aus der Vallin-Hütte
Carnaroli "Ecori" with sea snails, creamed in mountain pine and butter from the Vallin hut

Astice

blu del Mediterraneo scottato e servito rosa con cereali saltati,
lemongras, zenzero, coriandolo e salsa al curry "Madras"
Hummer aus dem Mittelmeer gebraten und rosa serviert mit gesalzenen Cerealien,
Lemongrass, Ingwer, Koriander und Curry-Sauce „Madras“
lobster of the Mediterranean Sea seaded and rosa served with salted cereals,
lemongras, ginger, coriander and curry sauce "Mandras"

Maialino

da latte cotto a bassa temperatura con mela alla senape "Dijon", tarassaco e crema di cavolfiore
weichgekochtes Spanferkel mit „Dijon“ Senfapfel, Löwenzahn und Blumenkohlcreme
suckling pig cooked at low temperature with mustard apple "Dijon", dandelion and with cauliflower cream

Mela

cotta alla cannella con coulis ai frutti di bosco, salsa alla vaniglia Bourbon e gelato al fior di sale
gekochter Zimt-Apfel mit Waldbeeren-Coulis, Bourbon Vanillesauce und Eis mit Fleur de Sel
cooked cinnamon apple with wild berries coulis, Bourbon vanilla sauce and ice-cream with flower of salt

Menù della Tradizione

*Create la vostra degustazione personalizzata
di 4 portate a € 60 per persona*

*Bietet Ihnen die Möglichkeit ein persönliches vier-Gänge Menü
zu € 60 pro Person zusammenzustellen*

*Create your own four courses set Menu
at € 60 per person*

Antipasti della Tradizione

Tartare

di manzo (selezione "Graues Geisler Rind") con capperi, cetriolini e salsa verde tonnata
vom Rind ("Graues Geisler Rind") mit Kapern, Gewürzgurken und grüner Thunfischsauce
of Beef ("Graues Geisler Rind") with capers, gherkins and green tuna Sauce

€ 16

Testina

di vitello alla senape con Tirtelen di crauti al cumino e mele della Val di Non
Kalbskopf mit Senf und Kümmel-Kraut Tirtelen mit Äpfeln aus dem Nonstal
Calf's head with mustard, caraway sauerkraut Tirtelen and Val di Non apples

€ 16

Primi Piatti della Tradizione

Spaghetti

artigianali "Martelli" trafilati in bronzo con ragù di vacca grigia alpina e spinaci
"Martelli" spaghetti in Bronze gezogen mit Ragout von der grauen alpinen Kuh und Spinat
crafted spaghetti "Martelli" drawn in bronze with ragout of grey alpine cow and spinach

€ 19

Gnocchi

ripieni di Graukäse, salsa alla barbabietola e finocchietto
mit Graukäse gefüllt, auf Roter Beetensauce und Fenchel
filled with Graukäse, beetsroots sauce and fennel

€ 16

Secondi Piatti della Tradizione



Agnello Presidio Slow Food*

della Val di Funes arrostito con purea di patate e bietolina tenera saltata
Gebratenes Lamm aus dem Villnößtal mit Kartoffelstampf und sautierter Mangold
Roasted lamb from the Villnöss valley with mashed potatoes and sautéed Swiss chards

€ 25

Salmerino

della Val Passiria con patate schiacciate e chips di Schüttelbrot
Saibling aus dem Passeiertal mit gepressten Kartoffeln und Schüttelbrot-Chips
Char from the Val Passiria with mashed potatoes and chips of Schüttelbrot

€ 18

Dessert della Tradizione

Formaggi

selezionati ed accostati a dolci contrasti
Käseauswahl mit sanften Kontrasten
Cheese selection matched with gentle contrasts

€ 16

Mela

cotta alla cannella con coulis ai frutti di bosco,
salsa alla vaniglia Bourbon e gelato al fior di sale
gekochter Zimt-Apfel mit Waldbeeren-Coulis,
Bourbon Vanillesauce und Eis mit Fleur de Sel
cooked cinnamon apple with wild berries coulis,
Bourbon vanilla sauce and ice-cream with flower of salt

€ 9

Menü à la Carte

Antipasti à la Carte

Piatto dell'orto

Verdure di stagione cotte, crude e croccanti
Gekochtes, rohes und knackiges Saisongemüse
Cooked, raw and crispy season vegetables

€ 14

Ricciola

Tatakya con maionese allo yuzu, erbe spontanee, infuso di miso e quinoa croccante
Bernsteinfisch Tatakya mit Yuzu-Mayonnaise, wildwüchsigen Kräutern, Miso-Tee und knackiger Quinoa
Amberjack Tatakya with yuzu mayonnaise, wild herbs, miso tea and crispy quinoa

€ 18

Triglia

filetto scottato in padella con zucchine novelle, salsa ai crostacei, olive taggiasche e saté
angebratenes Seebarbefilet in der Pfanne mit neuen Zucchini, Krustentierensauce, Taggiasca Oliven und Saté
pan scalded red mullet filet with new zucchini, crustaceans sauce, taggiasche olives and saté

€ 22

Foie Gras

con crema di erbe di campo, scalogno brasato e pan brioche
mit Feldkräutercreme, geschmorter Schalotte und Brioche-Brot
with field herbs crème, broiled shallot and brioche bread

€ 19

Lingua

di vitello cotta dolcemente con acciughe del Cantabrico, burrata di Andria e acqua di pomodoro
weichgekochte Kalbszunge mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Burrata aus Andria und Tomatenwasser
softly cooked calf's tongue with anchovies of the Cantabrian Sea, burrata from Andria and tomato water

€ 16

Primi Piatti à la Carte

Bottoni

di rapa rossa ripieni di germano reale, tartufo nero, salsa alle ortiche
e pecorino "Riserva del Fondatore"

*mit roten Rüben gefüllt mit Wildente, schwarzem Trüffel, Brennesselsauce
und Pecorino-Käse „Riserva del Fondatore“*

*with beetroots filled with wild duck, black truffle, nettle sauce
and Pecorino cheese "Riserva del Fondatore"*

€ 18

Risotto

Carnaroli "Ecori" con lumachine di mare, mantecato al pino mugo e burro di alpeggio del maso Vallin

Carnaroli „Ecori“ mit Meeresschnecken, cremig gekocht in Latschenkiefer und Butter aus der Vallin-Hütte

Carnaroli "Ecori" with sea snails, creamed in mountain pine and butter from the Vallin hut

€ 17

Ravioli

di pappa al pomodoro, basilico e salsa al Parmigiano Reggiano Bio 36 mesi

mit Tomatencreme, Basilikum und Bio Parmesansauce 36 Monate

with tomato cream, basil and Bio Parmesan Sauce 36 months

€ 16

Linguina

"Benedetto Cavalieri" con ragù di seppia, pomodori confit, scampi crudi dalla Dalmazia e lime caviar

"Benedetto Cavalieri" mit Tintenfisch-Ragout, Tomatenconfit, rohen Garnelen aus Dalmatien und Lime Caviar

"Benedetto Cavalieri" cuttlefish ragout, tomato confit, raw parwns from Dalmazia and lime caviar

€ 19

Minestrone

il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione

meine klassische Gemüsesuppe mit Saisonskräutern

my signature vegetable soup with season herbs

€ 15

Secondi Piatti à la Carte

Astice

blu del Mediterraneo scottato e servito rosa con amaranto saltato,
lemongras, zenzero, coriandolo e salsa al curry "Madras"
*Hummer aus dem Mittelmeer gebraten und rosa serviert mit sautiertem Amaranth,
Lemongrass, Ingwer, Koriander und Curry-Sauce "Madras"*
*lobster of the Mediterranean Sea seaded and rosa served with sautéed amaranth,
lemongras, ginger, coriander and curry sauce "Mandras"*

€ 36

Merluzzo

norvegese di nostra salatura con piselli freschi, liquirizia e croccante di baccalà
Stintdorsch von uns eingesalzt mit frischen Erbsen, Lakritze und knusprige Kabeljau
Norway pout of our salting with fresh peas, liquorice and crispy cod

€ 21

Maialino

da latte cotto a bassa temperatura con mela alla senape "Dijon", tarassaco e crema di cavolfiore
weichgekochtes Spanferkel mit "Dijon" Senfapfel, Löwenzahn und Blumenkohlcreme
suckling pig cooked at low temperature with mustard apple "Dijon", dandelion and with cauliflower cream

€ 21

Capriolo

sella rosa con crema di pastinaca,
cannolo di wonton ripieno di cavolo rosso ai frutti di bosco e jus di carne
rosa gekochter Rehrücken mit Pastinaken-Creme,
Wonton-Röllchen gefüllt mit Rotkohl in Waldbeeren und Fleischjus
lightly cooked deer back with parsnip cream, wonton rollsstuffed with red cabbage, forest berries and meat jus

€ 28

Piccione

arrosto servito al sangue con cipolla alla brace, crema di fave e salsa agrodolce piccante
rosa geröstete Taube mit gebratenen Zwiebeln, Feldbohnencreme und scharfe süß-saure Sauce
pink roasted pigeon with grilled onion, broad beans and hot sour-and-sweet sauce

€ 31

Gli Speciali

*Tutti gli "Speciali" devono essere prenotati
il giorno precedente*

*Jede "Speciali" müssen ein Tag früher
bestellt werden*

Every "Speciali" must be reserved the day before

Crudo di pesce

Gamberi rossi di Sicilia, scampi, ricciola,
pesce spada e capesante accompagnati con i loro contrasti
*Roher Fisch. Rote Garnelen aus Sizilien, Scampi, Bernsteinmakrele,
Schwertfisch und Jakobsmuschel mit ihren Kontrasten*
*Raw fish. Sicilian red prawns, shrimp, yellowtail,
swordfish and scallops accompanied with their contrasts*

€ 28

Orata

del Mar Tirreno al cartoccio o alla griglia con contorni
Dorade aus dem Tyrrhenischen Meer in der Folie oder gegrillt mit Beilagen
Gilthead from the Tyrrhenian Sea baked or grilled with side dishes

€ 9 / 100 gr.

Branzino

in crosta di sale o alla griglia con contorni
Wolfsbarsch in Salzkruste oder gegrillt mit Beilagen
Sea Bass in salt crust or grilled with side dishes

€ 9 / 100 gr.

Bistecca alla Fiorentina

di Chianina (selezione Simone Fracassi) alla griglia con contorni
Florentiner Steak aus Chianina (Simone Fracassi) gegrillt mit Beilagen
Florentine steak of Chianina (Simone Fracassi) grilled with side dishes

€ 8 / 100 gr.

Stinco di vitello

cotto lentamente arrosto con polenta di Storo e jus di cottura
Kalbshachse langsam gekocht mit Polenta aus Storo und Bratensauce
Veal's shank slowly cooked with polenta from Storo and cooking sauce

€ 60

per 2-3 persone / für 2-3 Personen / for 2-3 people

Tyrol 
50TH ANNIVERSARY

1966 * 2016