

*“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

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

Menü Degustazione

Menú degustazione completo o 5 portate a scelta

Komplet Verkostung Menü oder 5 Speisen Auswahl

Whole tasting menu or 5 courses of your choice

Gamberi rossi di Sicilia

Crudi con zucchine novelle, burrata, ricci di mare e mostarda di zenzero
Rote Garnelen aus Sizilien roh, mit Frühlings Zucchini, Burrata, Seeigel und Ingwersauce
Red prawns from Sicily raw, with spring zucchini, Burrata, sea urchins and ginger mustard sauce

Piatto dell'Orto

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

Tartare

di Chianina (selezione Simone Fracassi), capperi, cetriolini e salsa verde tonnata
aus Chianina Rind (Simone Fracassi) mit Kapern, Gewürzgurken und grüner Thunfischsauce
of Chianina Beef (Simone Fracassi) with capers, gherkins and green tuna Sauce

Ravioli

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

Gallinella di scoglio

con salsa al caciucco e croutons di pane all'aglio nuovo
Knurrhahn mit "Caciuccio"-Fischsauce und Knoblauch-Crouton
Gurnard with "Caciucco" fish sauce and garlic crouton

Maialino

da latte cotto a bassa temperatura con crema di cavolfiore e rape croccanti
Weichgekochtes Spanferkel mit Blumenkohlkreme und knackiger Rübe
Suckling pig cooked at low temperature with creamed cauliflower and crispy turnips

Pesto

Gelato all'olio extra vergine d'oliva con spugna al basilico,
pinoli di San Rossore, pepe kubeb e salsa al Parmigiano
Natives Olivenöl Extra-Eis mit Basilikumschwamm,
Pinienkernen aus St. Rossore, Kubeb-Pfeffer und Parmesan-Sauce
Extra virgin olive oil ice cream with basil sponge,
pine nuts from San.Rossore, Kubeb pepper and Parmesan sauce

Menù della Tradizione

Create la vostra degustazione personalizzata di 4 portate

Bietet Ihnen die Möglichkeit ein persönliches vier-Gänge Menü zusammenzustellen

Create your own four courses set Menu

Antipasti della Tradizione

Tirtelen

con crauti al cumino e mele della val Venosta
mit Kümmel-Kraut und Äpfel aus Vinschgau
with caraway sauerkraut and apples from Val Venosta

Testina

di vitello con Maionese alla senape e bon bon di pasta croccante
Kalbskopf mit Senfmayonnaise und knackigen Bon Bon-Nudeln
Calf's head with mustard mayonnaise and crunchy candy noodles

Primi Piatti della Tradizione

Canederlo

pressato al formaggio grigio di malga Vallin su insalata di cavolo cappuccio
Gepresste Knödel mit Graukäse von der Vallin Sennhütte auf Kohl-Salat
Pressed dumplings with grey cheese from Vallin hut on cabbage salad

Schlutzkrapfen

ripieni agli spinaci, ortiche ed erbetto di montagna al burro e salvia
gefüllt mit Spinat, Brennnesseln, Almkräutern und Salbeibutter
stuffed with spinach, nettle and mountain herbs with sage sauce

Secondi Piatti della Tradizione

Salmerino

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

Guancia

di vitello brasata al vino rosso con polenta di Storo
Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein mit Polenta aus Storo
Cheek of veal braised in red wine with polenta from Storo

Dessert della Tradizione

Formaggi

selezionati ed accostati a dolci contrasti
Ausgewählte Käsesorten mit sanften Kontrasten abgestimmt
Selected cheeses and matched with gentle contrasts

Strudel

di mele della val di Non con salsa alla vaniglia del Madagascar
mit Äpfeln aus dem Nonstal und Vanillesauce aus dem Madagaskar
with Val di Non apples and Madagascar vanilla sauce

Kaiserschmarren

con pinoli, cannella, uvetta e salsa ai mirtilli
mit Pinienkernen, Zimt, Sultaninen und Preiselbeeresauce
with pine nuts, cinnamon, raisins and cranberry sauce

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

Gamberi rossi di Sicilia

crudi con zucchine novelle, burrata, ricci di mare e mostarda di zenzero

Rote Garnelen aus Sizilien roh, mit Frühlings Zucchini, Burrata, Seeigel und Ingwersauce

Red prawns from Sicily raw, with spring Zucchini, Burrata, sea urchins and ginger mustard sauce

Capesante

saltate in padella e trippa di baccalà mantecata con cipolla all'aceto balsamico di mela

Sautierte Jakobsmuscheln, cremige Kabeljau Kutteln mit Zwiebeln in Balsamico-Apfelessig

Sautéed scallops and creamed cod tripe with onions in balsamic apple vinegar

Tartare

di Chianina (selezione Simone Fracassi), capperi, cetriolini e salsa verde tonnata

aus Chianina Rind (Simone Fracassi) mit Kapern, Gewürzgurken und grüner Thunfischsauce

of Chianina Beef (Simone Fracassi) with capers, gherkins and green tuna Sauce

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

Primi Piatti à la Carte

Gnocchi

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

Risotto

Carnaroli "Ecori" mantecato con ortiche di montagna, cren e trota marinata
"Ecori" Carnaroli mit Berg Brennnesseln, Kren und marinierte Forelle
Creamed "Ecori" Carnaroli with mountain nettles, horseradish and pickled trout

Ravioli

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

Spaghetti

artigianali "Martelli" trafiletti in bronzo con ragù di vacca grigia alpina e spinaci
Handwerkliche "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

Minestrone

Il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione
Meine klassische Gemüsesuppe mit Kräutern der Saison
My signature vegetable soup with season herbs

Secondi Piatti à la Carte

Gallinella di scoglio

con salsa al cacciucco e croutons di pane all'aglio nuovo
Knurrhahn mit "Cacciucco"-Fischsauce und Knoblauch-Crouton
Gurnard with "Cacciucco" fish sauce and garlic crouton

Merluzzo

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



Agnello Presidio Slow Food

della val di Funes arrostito con purea di patate e bietolina tenera saltata
Gebratenes Villnösser Lamm mit Kartoffelstampf und sautierten Mangold
Roasted Villnöss Valley lamb with mashed potatoes and sautéed Swiss chards

Maialino

da latte cotto a bassa temperatura con crema di cavolfiore e rape croccanti
Weichgekochtes Spanferkel mit Blumenkohlkreme und knackiger Rübe
Suckling pig cooked at low temperature with creamed cauliflower and crispy turnips

Capriolo

"Sella Rosa" con funghi di stagione, spinaci baby, crema di pastinache e salsa ai frutti rossi
Reh rosa mit Saisonspilzen, Spinat, Pastinaken-Creme und roter Fruchtsauce
Deer Rosa with seasonal mushrooms, spinach, parsnip cream and red fruit sauce

Tyrol 
50TH ANNIVERSARY

1966 * 2016