

*Tyrol*



## *Antipasti*

Insalata mista dell'orto

8

Fiore di zucca ripieno di formaggio, salsa ai peperoni leggermente piccante

14

Carpaccio di salmone norvegese con finocchi croccanti e arancio

19

Seppia scottata in padella con cremoso di patate viola e pomodori datterini confit

19

Vitello servito rosa con salsa tonnata e capperi di Pantelleria

16

Testina di manzo grigliata con variazione di cavoli cappuccio

16

## *Primi Piatti*

Gnocchi di patate della Val Pusteria con funghi di stagione e speck

16

Schlutzkrapfen alle ortiche e spinaci di montagna, burro fuso e erba cipollina

16

Pici fatti in casa cacio e pepe

16

Tagliolini all'uovo con gamberi e concassé di zucchine

19

Penna artigianale con ragù d'anatra e spinacino

19

Vellutata di zucchine, menta e quenelle di ricotta

14

## *Secondi Piatti*

Parmigiana di melanzane, pomodoro, mozzarella e basilico  
15

Orata del mar Mediterraneo, crema di piselli e taccole  
19

Trancio di Ombrina, cipolla rossa in agrodolce, olio al prezzemolo e coulis di datterino  
21

Filetto di maialino arrosto, scarola saltata e crema di mele della Val di Non  
19

Agnello della Val di Funes servito rosa in crosta di erbe, sedano rapa e bietole  
22

Gulasch di vacca grigia alpina con purea di patate di montagna  
22

## *Dessert e Formaggi*

Crema catalana alle nocciole  
9

Tiramisù con crema al mascarpone e cacao  
9

Strudel di mele con salsa alla vaniglia  
8

Macedonia di frutta estiva con spuma allo yogurt e polvere di lamponi  
8

Gelati e sorbetti  
6

Selezione di formaggi, miele e mostarda  
18

*Tasse e servizio compresi, vino e bevande esclusi*

