

Tyrol



Antipasti

Insalata mista dell'orto

8

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

14

Mazzancolle dell'Adriatico servito crudo alla catalana

19

Polpo alla griglia con salsa verde e tartare di pomodoro

19

Vitello servito rosa con salsa tonnata e capperi di Pantelleria

16

Foie gras alla plancia, pan brioche e ciliegie della Val Pusteria

26

Primi Piatti

Zuppa di cipolle rosse di Tropea con crostini di pane bianco

14

Risotto Carnaroli mantecato al Castelmagno d'alpeggio

16

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

16

Tagliolini all'uovo con ragù di mare leggermente piccante

19

Penna artigianale con ragù d'anatra e spinacino

19

Pici fatti in casa con salsiccia e funghi di stagione

16

Secondi Piatti

Salmerino della Val Passiria con con crema di topinambur e cipollotto grigliato

19

Rombo del Mediterraneo con melanzane e menta

25

Milanese di vitello con rucola, pomodorini datterino e fonduta di Taleggio

24

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

