

Antipasti

Insalata mista dell'orto	9
Fonduta di formaggi di malga con patate bollite e crostone di pane	18
Tataki di Tonno al sesamo tostato e soia guacamole di avocado e lime	18
Vitello servito rosa con salsa tonnata, capperi croccanti e fiore, cipolla rossa in agrodolce	21
Uovo di montagna croccante puntarelle, salsa parmantier	11

Primi Piatti

Schultzkrapfen con spinaci e ortiche di montagna, burro fuso ed erba cipollina	19
Gnocchi di patate della Val Pusteria, con ragù di cervo e mirtilli rossi	21
Pici aglio olio peperoncino con bottarga di Muggine	21
Mezzo pacchero al ragù d'ombrina	21

Secondi Piatti

Branzino dell'Adriatico salsa Gewürtztraminer, spinaci olio all'aneto	28
Pollo ruspante arrosto con verdure di stagione ripassate in padella	28
Filetto di vitello servito rosa, crema di pastinaca, funghi trifolati al timo, jus di carne	32
Terrina di zucca al rosmarino su crema di pecorino e castagne	18

I nostri Speciali

Tartare selezione Simone Fracassi e salsa al tuorlo d'uovo, tartufo bianco	55
Ravioli del plin alle tre carni con tartufo fresco	46
Risotto carnaroli, Parmigiano Reggiano 36 mesi, tartufo bianco - per 2 pax (20 min.)	96
Pici cacio e pepe con tartare di gamberi rossi e lime	26
Filetto di manzo alla griglia con verdure e jus di carne	45
Bistecca alla Fiorentina con contorni	9 / hg
Puré di patate della Val Pusteria	9
Frutti di bosco freschi con gelato alla crema	12