

Vorspeisen

Gemischter Salat aus unserem Garten	9
Bergkäse Fondue mit gekochten Kartoffeln und Brot Croutons	18
Thunfisch Tataki mit gerösteten Sesamsamen Soja, Guacamole aus Avocado und Limette	18
Lamm rosa serviert mit Thunfischsauce, knusprige Kapern und Kapernblüten, süßsaure rote Zwiebeln	21
Knuspriges Bergei Punterelle, Armantier-Sauce	11

Warme Vorspeisen

Schlutzkrapfen aus Spinat und Brennessel geschmolzene Butter und Schnittlauch	19
Gnocchi aus pustertaler Kartoffeln mit Hirschragout und rote Beeren	21
Pici aglio olio peperoncino mit Meeräsche Bottarga	21
Mezzo pacchero mit Croaker-Fisch-ragout	21

Hauptspeisen

Seebarsch gegrillt mit Gewürtztraminer-Sauce, Spinat und Dill Olivenöl	28
Freilandhuhn geröstet mit gebratenem saisonalem Gemüse	28
Ferkelfilet rosa serviert mit Pastinakencreme, getrüffelten Thymianpilzen und Fleischjus	32
Kürbisterrine mit Rosmarin, auf Pecorino und Kastaniencreme	18

Unsere Spezialitäten

Tartar vom Rind, Auswahl "Simone Fracassi" E.V.O. Öl und Eigelbsauce	55
Ravioli del plin mit drei Fleischsorten mit weißem Trüffel	46
Risotto carnaroli, Parmigiano Reggiano 36 Monate, weißer Trüffel - für 2 pax (20. Min)	96
Pici "cacio e pepe" mit Tartar von roten Riesengarnelen und Limette	26
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse und Fleischjus	45
Steak nach fiorentiner Art mit Beilagen	9 / hg
Pustertaler Kartoffelpüree	9
Frische Waldbeeren mit Sahneiscreme	12