

Alpenroyal Gourmet Restaurant

*Questo locale per me è un sogno che si realizza,
è il frutto della mia passione che diventa realtà
e finisce nel piatto per realizzare i vostri sogni (gastronomici)
e per accendere le vostre passioni (culinarie).*

*La mia cucina e i miei piatti sono composti da piccoli contenitori di forma,
gusto e colori che si contrastano ma si complementano.*

*Ogni creazione racchiude un'idea legata alla stagione, al tempo e al rispetto della natura.
Più è il piatto. Buon divertimento!"*

Lo Chef di Cucina Felice Lo Basso

..al mio fianco in cucina

Mario (Sous Chef)

Roberto

Domenico

Angelo

Fausto

Rosario

Marco

Francesca

Domenico

L'olio che ho scelto per voi..

*Leccino extravergine biologico D.o.p.
Azienda Agricola "Colline di Marostica"*

*Invitiamo i nostri graditi ospiti a non utilizzare
il telefono cellulare durante la degustazione
nel rispetto degli altri invitati*

**Per venire incontro alle nostre esigenze di mercato
informiamo i nostri gentili ospiti che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

Estate 2011

Per cominciare.....

*Tartare di manzo Wagyu al condimento orientale,
servita con pinzimonio di verdure e frutta, ricotta forte di Puglia
Euro 22,00*

*Carpaccio di baccalà con catalana di verdure,
granita di olive nere e spuma all'olio extravergine di oliva
Euro 25,00*

*Un po' modoro!
Con mozzarella di bufala, alici affumicate e basilico,
accompagnato da gelato all'aglio e salsa di pane integrale
Euro 20,00*

*Millesfoglie di tonno rosso e fegato grasso d'oca marinato,
servito con biscotto croccante ai pinoli e confettura di cipolle rosse
Euro 25,00*

*Gamberi rossi di Sicilia serviti crudi e profumati allo zenzero,
accompagnati da finocchio baby croccante e stracciatella di burrata pugliese
Euro 25,00*

*Lingua e testina di vitello con crema di capra alle erbe,
sorbetto all'aceto di birra e pan brioche
Euro 22,00*

Paste, risi e minestre...

*Canederli di gamberi in consommé di porcini, cipollotto fresco e limone
Euro 22,00*

*Cortelli di pasta all'uovo farciti con zabaione di zucchine
su crema di astice e grattugiata di tartufo nero estivo
Euro 25,00*

*Chitarra di pasta fresca all'aglio, peperoncino e ragù di pesce, servito con essenza di gambero
Euro 22,00*

*Gnocchi di patate alle erbe con ragù di coniglio, finferli e crema di formaggio Golden Gel
(omaggio a Mario Berardi)
Euro 20,00*

*Risotto carnaroli mantecato al limone con carpaccio di scampi,
quenelle di ricotta di bufala e polvere di capperi
Euro 25,00*

Portate principali...

*Carre di agnello arrostito su crema di albicocche affumicate,
ravioli fritti farciti con borragine e lavanda, budino di ricotta*
Euro 30,00

*Filetto di vitello avvolto da foglie di bietola e funghi porcini,
crema di fave secche e gelatina di mirtilli*
Euro 30,00

*Triglie in tempura
su pure di patate alla menta e sorbetto di peperone rosso*
Euro 28,00

*Branzino selvaggio cotto sulla pelle
accompagnato da insalatina di mela verde, noci, mandorle fresche e salsa allo yogurt*
Euro 30,00

*Tagliata di manzo Nebraska alla parmigiana
con terrina di verdure a strati e salsa al ginepro*
Euro 32,00

Golosità...

Il pianeta croccante...!
Euro 15,00

*Terrina di cioccolato bianco e pistacchi
avvolta da foglie di mango sciroppato e cialda al cacao*
Euro 15,00

*Il cremoso al mascarpone
con interno liquido alla nocciola e gelato al caffè bianco*
Euro 15,00

Suppa di mela verde speziata con gelato al cocco
Euro 15,00

*Cilindro croccante di pistacchi con bavarese al formaggio fresco e miele,
sorbetto al cioccolato*
Euro 15,00

Menu degustazione

Territorio e ricerca...

Amuse - bouche

*Cappuccino di patate affumicate con uova di terra e di lago,
limone candito e nuvola al latte di capra*

Lasagnetta di grano saraceno con ortiche, speck e formaggio di malga

*Stinco di maialino da latte croccante,
servito con waffel di patate e funghi di montagna, crema di sedano rapa*

La Mela!

Omaggio alla regina della frutta dell' Alto Adige

Euro 65,00

~ ~ ~

Menu degustazione

Crudo in Alta Quota!

Gin Tonic con spuma al cetriolo, ostrica selvaggia e caviale di limone

Anguria alla piastra con capperante crude, germogli di piselli e noci pecan

Seppia, caviale e oro... in nuvola di fumo!

Carpaccio di dentice ai semi di papavero, gelato ai ricci di mare e latte di cocco

Scampo in parmigiana di melanzana e burrata, polvere di olive nere

Sorbetto di fichi d'India in cialda di mandorle e arancio, spuma di pompelmo rosa

Euro 95,00

Il menù degustazione per la loro complessità di preparazione non possono essere modificati e si intendono possibilmente per tutto il tavolo.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura per 24 ore per evitare il contagio di batteri.