

**Gentile Ospite,  
la Famiglia Prinoth e i suoi collaboratori Le porgono  
un caloroso benvenuto al Ristorante Gourmet " Le Stuben "**

*"Carissimi ospiti,  
per venire incontro alle Vostre esigenze degustative,  
ho pensato di creare un menù ispirato ai prodotti del territorio  
e alla tradizione ladina alla quale sono particolarmente legato,  
pur mantenendo la classica linea di cucina gourmet  
e utilizzando prodotti sempre freschi e di qualità.  
Buon divertimento!"*

*Lo Chef Executive Felice Lo Basso*

**Lo Chef Felice Lo Basso ed il suo staff consigliano:**

**ANTIPASTI**

Il mio antipasto altoatesino... (viaggio di gusti e consistenze diverse che caratterizzano questo territorio)	Euro 20,00
Mantecato di baccalà e patate con uovo di quaglia all'occhio di bue, pancetta e crema alle erbe	Euro 19,00
Bocconcini di cervo in nuvola di fumo! Serviti con polenta fritta, crema di mela cotogna e germogli di crescione misti	Euro 19,00
Crackers di patate con spinaci saltati, speck nostrano e formaggio di malga al miele tartufato	Euro 19,00
Carpaccio di trota salmoneata leggermente affumicata con arancio, yogurt e mela verde	Euro 18,00

**ZUPPE E MINESTRE**

La zuppa d'orzo e farro alla contadina	Euro 10,00
Crema di patate e verza con porcini, pancetta affumicata e dadini di pane nero al burro	Euro 10,00

**PRIMI PIATTI**

I canederli in varie tipologie di gusti e colori! Con burro fuso e parmigiano	Euro 17,00
Risotto mantecato al pesto di mentuccia con filetto di lucioperca arrostito e lamponi cotti al vino rosso	Euro 18,00
Tortelli di grano saraceno in farcia di cinghiale su crema di topinambur, chips di carote biologiche e salsa al ginepro	Euro 18,00
Gnocchi di patate in farcia di funghi porcini e guanciaie con burro al timo e tartufo nero	Euro 19,00

## PIATTI PRINCIPALI

Filetto di branzino arrostito in sauté di carciofi, pomodoro e patate novelle	Euro 26,00
Filetto di vitello avvolto nello speck con crosta al formaggio di malga, panache di funghi ed asparagi	Euro 25,00
Costoletta di cervo in crosta di pepe su purè di patate alla vaniglia Tahiti e mini bieta alla soia	Euro 26,00
Guancia di bue in cottura lenta! servita nel suo tegame con verdure stufate e polenta integrale	Euro 24,00

## DESSERT

"Kaiserschmarren" ai mirtilli rossi e mandorle servito con gelato al pan pepato	Euro 15,00
Zuppa di agrumi misti con frutta secca caramellata, gelato alla menta e mousse allo yogurt	Euro 16,00
La mela!... omaggio alla regina della frutta dell'Alto Adige	Euro 15,00
Tortino al cioccolato caldo con cuore al cocco, gelato alla banana e salsa alla vaniglia	Euro 16,00
Bouchè di sfoglia con crema chantilly al pino e frutti di bosco freschi	Euro 16,00

## SPECIALITÀ CAVIALE IRANIANO

Caviale Asetra 30 gr.	Euro 300,00
Caviale Asetra 50 gr. ( su ordinazione 3 giorni )	Euro 490,00
Caviale Beluga 30 gr. ( su ordinazione 3 giorni )	Euro 590,00
Caviale Beluga 50 gr. (su ordinazione 3 giorni )	Euro 960,00
Blinis con farina di grano saraceno, salmone, tartar, neve, Brie con caviale	Euro 180,00
Carpaccio di manzo con tartufi e rosti con salmone affumicato e caviale	Euro 290,00
<u>Ordinazione minima 2 persone ( anche piatti diversi )</u>	