

ALPEN *bistro*

Il profumo degli alberi di pino,
i colori d'estate della nostra montagna e la fresca brezza di montagna,
ci hanno portato a selezionare per voi i seguenti prodotti...

Lo Chef Mario Porcelli

IL SALMONE NORVEGESE

marinato al cardamomo, blinis al papavero, Philadelphia, frutta e verdura

Euro 30

LA MIA INSALATA ESTIVA

pomodorini, cetrioli, olive, cipolla caramellata, crostini di pane, feta e yogurt

Euro 25

LA CAESAR SALAD

lattuga, pollo cotto a bassa temperatura, uova sode, bacon,
scaglie di grana e crostini di pane

Euro 25

IL VITELLO TONNOCCIOLATO

asparagi e mela verde

Euro 32

IL TAGLIERE DI SPECK

dell'Alto Adige con formaggio d'alpeggio

Euro 25

LA FOCACCIA PUGLIESE

culatello di Zibello, burratina e pomodori secchi

Euro 30

I CAPPELLACCI DI PASTA ALLE ERBE in farcia di cervo, topinambur, ginepro e frutti rossi	Euro 28
LA CREMA DI DATTERINO GIALLO FREDDA spaghetti di soba al pesto di basilico e gambero S. Spirito	Euro 29
GLI GNOCCHETTI DI HUMMUS DI CECI ortaggi di stagione, mandorle e piselli alla menta	Euro 24
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA pomodoro fresco, basilico e ricotta Barilotto	Euro 25
L'HAMBURGER "ALPENROYAL" con patate fritte	Euro 29
LA COTOLETTA ALLA MILANESE patate fritte e confettura di mirtilli	Euro 29
LA TAGLIATA DI FILETTO BLACK ANGUS salsa ai porcini e patate al tartufo	Euro 42
IL BRANZINO ARROSTITO in bruschetta con cipolla rossa e salsa agrodolce	Euro 38
LA PRALINA DI VERDURE ALLO SCHÜTTELBROT avocado e fiori di zuccina	Euro 26
LO YOGURT fragoline di bosco e menta	Euro 16
I SORBETTI ESTIVI fragola, ananas e albicocca	Euro 15
IL TORTINO AL CIOCCOLATO	Euro 17



Alcuni di questi piatti possono essere adattati ad intolleranze al glutine oppure al lattosio.

Tutto il nostro assortimento di pesce proviene da fonti sostenibili.

Per maggiori informazioni i nostri collaboratori sono a Vostra disposizione.