

Evolution der Tradition

*Eine Reise durch den Genuss von Süden nach Norden
mit italienischen und internationalen Produkten, welche uns das Land und das Meer in dieser Jahreszeit bieten*

Ventresca vom roten Thunfisch,
Getreide, frische Saubohnen und Verbene
Euro 51,00

Haxe vom Schwein,
Iberico Bellota, Pfirsich und Ingwer
Euro 47,00

Fregola „wie ein Risotto“
Krustentiere, Mollusken, Yuzu und Plankton
Euro 49,00

Tortello,
Bison aus Trasimeno und Süßkartoffeln mit Heu
Euro 48,00

Hummer,
Zucchini und Poley-Minze
Euro 58,00

Opalys Schokolade,
Fior di Latte und Himbeere
Euro 29,00

*Menü 6 Gänge
Euro 170,00 pro Person*

Hommage an die Dolomiten

*Ein Parcours aus Geschmack und Konsistenzen,
die meine Philosophie des Territoriums charakterisieren*

Wagyu vom Ritten,
Moscato Rosa und Pfifferlinge
Euro 45,00

Nocke aus Peperone Crusco
Speck, Graukäse, Erbsen und Bohnenkraut
Euro 42,00

Tiroler Milchlamm,
Pecorino di Fossa und Bio Karotte
Euro 55,00

Apfel
Euro 30,00

*Menü 4 Gänge
Euro 140,00 pro Person*

Erde

*Zarte Kreationen, die in der Natur ihren Ursprung finden
und in Kunst umgewandelt werden*

Steinpilz

Euro 39,00

Pappardelle aus antiker Hartweizensorte „Senatore Cappelli“,
schwarzer Trüffel und Butter vom „Valin Hof“

Euro 49,00

Aubergine in einer Tomate

Euro 40,00

Aprikose

Euro 29,00

Menü 4 Gänge

Euro 115,00 pro Person

Chefkoch Mario Porcelli hat drei Degustationsmenüs kreiert,
die aufgrund Ihrer komplexen Zubereitung
nicht abgeändert werden können
und sich für den ganzen Tisch verstehen.

*Einige frische Produkte tierischen oder pflanzlichen Ursprungs werden vor Ort einer raschen Temperatursenkung unterzogen,
um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie im HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04 und der EG-Verordnung 853/04 beschrieben.*