

ALPENROYAL

Gourmet Restaurant

«Кроме безделья, я не знаю более замечательного занятия, чем еда, еда, — в самом полном смысле этого слова. Что любовь для сердца, то аппетит для желудка. Желудок — капельмейстер, который руководит целым оркестром наших страстей. Пустой желудок подобен фаготу или флейте пикколо, когда он урчит от недовольствия или переливает рулады от желания. Напротив, полный желудок — это треугольник удовольствия или литавры радости. Что касается любви, то я ее рассматриваю как идеальную примадонну, как богиню, которая пропевает мозг каватинами, опьяняет слух и восхищает сердце. Еда, любовь, пение и пищеварение — вот воистину четыре акта комической оперы, которая называется жизнью и которая исчезает как пена шампанского. Тот, у кого она протекает без наслаждений, — полнейший глупец».

Джоаккино Россини

Приятного Аппетита!

Шеф-повар Марио Порчелли

...наши официанты

Фрэнсис
Леонардо

... мои коллеги

Доминик (су-шеф)
Паскуале (кондитер)
Марко
Симоне
Роберто

Уважаемые гости, просим
Вас не пользоваться мобильными
телефонами на время дегустации.

Эволюция традиций

Путешествие с юга на север с использованием итальянских и интернациональных продуктов, которые дарят земля и море в данное время года.

Вентреска тунца,
фенхель, апельсин и булгур
Ventresca di tonno, finocchio, arancia e bulgur
52,00 евро

Свиная рулька,
хамон Де Бейота, подушечка из красной свёклы и мандарина
Stinco di maialino, Jamón de Bellota, airbag di rapa rossa e mandarino
48,00 евро

Крупа Фрегола “в виде ризотто”,
ракообразные, моллюски, юдзу и планктон
Fregola “come un risotto”, crostacei, molluschi, yuzu e plancton
50,00 евро

Корень красной свеклы,
бизон из тразименского озера и морковь
Spiga di rapa rossa, Bisonte del Trasimeno e carota bio
49,00 евро

Патагонский клыкач,
икра Calvisius и укроп Dakota
Carbonaro d’Alaska, caviale Calvisius ed aneto Dakota
58,00 евро

Шоколад Callebaut,
амаретто и цитрусовые
Cioccolato Callebaut, amaretto ed agrumi
30,00 евро

Меню из 6 блюд
175,00 евро на человека

*Винный маршрут из 6 бокалов
100,00 евро на человека*

Благодарность Доломитом Альпам

Восхождение по различным вкусам и консистенциям,
которое отражает мою философию местной кулинарии.

Грёстль,
вагю из долины Ренон
Gröstl di Wagyu del Renon
46,00 евро

Равиоли с белой куропаткой,
экстракт бука и крапива
Ravioli di pernice bianca, estratto al faggio ed ortica
45,00 евро

Ягнятина из долины Фунес,
шпек "Tito", малина и пряные травы
Agnello della Val di Funes, "Tito" speck, lampone ed erbe selvatiche
56,00 евро

Яблоко
Mela
31,00 евро

Меню из 4 блюд
145,00 евро на человека

*Винный маршрут из 4 бокалов
60,00 евро на человека*

Земля

Нежные творения, созданные природой
и превратился в искусство

Тыква Хоккайдо

Zucca Hokkaido

39,00 евро

Паппарделле из ржаной муки,
чёрный трюфель и сливочное масло из сыроварни Валин
Pappardelle al metro di grano arso, tartufo nero e burro del maso Valin

50,00 евро

Яйцо

Uovo

36,00 евро

Йогурт,

карамель и малина

Yogurt, caramello e lampone

30,00 евро

Меню из 4 блюд

120,00 евро на человека

Винный маршрут из 4 бокалов

58,00 евро на человека

Шеф Марио Порчелли
предлагает три дегустационные меню
предназначенные на весь стол которые
по сложности приготовления
не могут быть модифицированы.

*Некоторые свежие продукты животного и растительного происхождения,
преподаются термической обработки быстрым замораживанием чтобы гарантировать качество и надежность
за соблюдением законодательства Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*