



PROPOSTE D'AUTUNNO

ANTIPASTO – APPETIZER - VORSPEISEN

- Tartare di trota trentina km0 affinata al miele e whisky torbato, verdure all'agro, crema al mango, croccante di pane al carbone vegetale (1,3,4,9,12) 15
Local trout tartare with honey and whiskey, sour vegetables, mango cream, crispy charcoal bread
Forellentatar aus der Region mit Honig und Whiskey, saures Gemüse, Mangocreame, knuspriges Holzkohlebrot
- Carpaccio di carne salada trentina km0 fatta in casa, spuma di borlotti, cipollotto, chips al formaggio di malga "Azienda Agricola Pisoni", sfoglia croccante al rosmarino (1,7,12) 15
Local Carpaccio meat, bean mousse, spring onion, cheese chips, crispy rosemary puff pastry
Lokale Fleischcarpaccio, Bohnenmousse, Frühlingszwiebeln, Käsechips, knuspriger Rosmarin-Blätterteig
- Fiore di zuccina farcito al sushi, verdure e burrata, crema all'alga wakame (1,3,7,11,12) 12
Zucchini flower stuffed with sushi, vegetables and burrata, wakame seaweed cream
Zucchini Blüten gefüllt mit Sushi, Gemüse und Burrata, Wakame-Algencreme
- Bocconcini di baccalà mantecato in croccante di pane panko, crema alla cipolla rossa (1,3,4,6,7,12,14) 13
Cod Chunks in crispy panko bread, red onion cream
Kabeljaustücke in knusprigem Pankobrot, rote Zwiebelcreme

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - ERSTE GÄNGE

- Spaghettoni all'aglio fermentato trafilati in casa, bisque ai gamberi, pepe rosa, buccia di lime (2,4,9,12) 17
Spaghetti with garlic, shrimp bisque and pink pepper, lime peel
Spaghetti mit Knoblauch, Garnelenbiskuit und rosa Pfeffer, limettenschale
- Tortelli di patate farciti alla rapa rossa, crema al Blu di Fiavè km0, mostarda di pere (1,7,10,12) 15
Potato pasta stuffed with beetroot, local cream cheese „Blu di Fiavè“, pear mustard
Kartoffelnudeln gefüllt mit Roter Bete, Frischkäse „Blu di Fiavè“ aus der Region, Birnensenf
- Cannoli alla farina di grano arso farciti ai porcini e patate montagnine km 0, crema ai piselli (1,3,7,9) 15
Cannoli stuffed with porcini mushrooms and local potatoes, pea cream
Cannoli gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln aus der Region, Erbsencreme
- Risotto vialone nano *Selezione Pila Vecia* alle ortiche carpaccio di salmone al carbone vegetale, crema acida (4,7,9,12) - Minimo 2 persone 17
Vialone nano risotto with nettles, salmon carpaccio with charcoal, sour cream
Vialone Nano Risotto mit Brennesseln, Lachscarpaccio mit Holzkohle, Sauerrahm



SECONDI PIATTI – SECOND COURSE - ZWEITE GÄNGE

Tentacolo di piovra scottato, guazzetto alle olive taggiasche e edamame, soffice di patate all'aroma di limone (2,4,7,9,14) <i>Octopus, Taggiasca olives and edamame, soft lemon potatoes</i> <i>Oktopus, Taggiasca-Oliven und Edamame, weiche Zitronenkartoffeln</i>	26
Controfiletto di black angus, maionese al pesto di aglio orsino e semi di girasole, verdure croccanti (1,3,7,8,9,12) <i>Black angus sirloin, mayonnaise with wild garlic pesto and sunflower seeds, crunchy vegetables</i> <i>Black Angus Lendenstück, Mayonnaise mit Bärlauchpesto und Sonnenblumenkernen, Gemüse</i>	26
Crepinette di faraona farcita alle erbeite del nostro orto e tartufo nero locale della Valle dei Laghi, amarene, crocchette di patate e sedano rapa (1,3,7,9,12) <i>Guinea fowl stuffed with herbs and local black truffle, sour cherries, potato and celeriac croquettes</i> <i>Perlhuhn gefüllt mit Kräutern und schwarzem lokalem Trüffel, Sauerkirschen, Kartoffelkroketten und Knollensellerie</i>	24
Piccoli hamburger vegani, crema guacamole, chips di patate dolci (5,6,7) <i>Small vegan burgers, guacamole cream, sweet potato chips</i> <i>Kleine vegane Burger, Guacamole-Creme, Süßkartoffelchips</i>	22

DESSERT

Cannolo al muscovado, soffice al philadelphia, frutta esotica, erbeite croccanti (1,3,7) <i>Muscovado cannolo, philadelphia, exotic fruits, crunchy herbs</i> <i>Muscovado Cannolo, Philadelphia, exotische Früchte, knackige Kräuter</i>	9.5
Sorbetto alla mela verde e cavolo capuccio, insalatina di frutta e verdura (8) <i>Green apple sorbet and cabbage, fruit and vegetable salad</i> <i>Sorbet mit grünem Apfel und Kohl, Obst- und Gemüsesalat</i>	9.5
Rocher di cioccolato al latte profumato al rum, lampone, frollino alle ortiche (1,3,7,8,12) <i>Rocher-Milk chocolate scented with rum, raspberry, nettle biscuit</i> <i>Rocher-Vollmilchschokolade parfümiert mit Rum, Himbeere, Brennesselkeks</i>	9.5
Eclair di frolla alla namelaka di frutti di bosco, gele al limone, spugna alla menta e zenzero (1,3,7,8) <i>Shortcrust pastry, namelaka with berries, lemon gel, mint and ginger sponge</i> <i>Mürbeteig, Namelaka mit Beeren, Zitronengel, Minz-Ingwer-Biskuit</i>	9.5

Selezione di pane e servizio Bread selection and service	5
---	---