



PROPOSTE DI PRIMAVERA

ANTIPASTO – APPETIZER - VORSPEISEN

Tartare di *Trota Oro* affinata al miele e whisky *single malt* torbato, verdure all'agro, crema al mango, pane agli agrumi (1,3,4,9,12) .15

Trout tartare with honey and whisky single malt, vinegar vegetable, mango, orange bread
Forelletartare mit Honig und Whisky, Gemüse mit Essig, Mango, Orangenbrot

Black angus affumicato, cremoso di rapa, burro affumicato al pino mugo, carciofi, spugna di prezzemolo (3,7,12) .15

Smoked black angus, turnip cream, mountain pine scented butter, artichokes, parsley sponge
Geräucherte Black Angus, Rübcreme, Latschenkiefer Butter, Artischocke, Petersilieschwamm

Bottoncini di pasta al mascarpone farciti agli asparagi bianchi di Zambana, crema al peperone, insalata riccia, caviale di tartufo (1,3,5,6,7) .12

Mascarpone dough ravioli filled with Zambana asparagus, pepper cream, salad, truffle caviar
Mascarpone Teig Ravioli mit Zambana Spargelfüllung, Paprikacreme, Salat, Trüffelkaviar

Magnum vegetariano ai funghi shitake, patate e quinoa in croccante di cornflakes, salsa caramellata al balsamico, germogli d'insalatine (1,3,5,6,7,12) .13

Vegetarian cake with mushrooms, potatoes and quinoa with cornflakes, caramelised balsamic sauce, sprouts
Vegetarsichegebäck mit Pilzen, Kartoffeln, Quinoa und Cornflakes, Balsamessig, Keime

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - ERSTE GÄNGE

Spaghettoni all'aglio nero trafilati in casa, scampi, fumetto all'aneto, capperi disidratati (1,2,3,4,9) .17

Homemade black garlic spaghetti, prawns, dill stock, capers
Hausgemachte schwarzer Knoblauch Spaghetti, Scampi, Dillbrühe, Kapern

Tortelli di patate farciti alla rapa rossa, crema al Blu di Fiavè, mostarda di pere (1,7,10,12) .13

Potato dough ravioli filled with beetroot, Blu Fiavè cheese cream, pear mustard
Kartoffelteig Ravioli mit Rotebete Füllung, Blu Fiavè Käsecreme, Birnen Senf

Millefoglie di pasta all'uovo, crema di piselli, *mortandela*, polvere di porcini (1,3,7) .13

Egg-dough millefeuille, peas cream, typical meat, porcini mushrooms powder
Eier-Blätterteig, Erbsencreme, heimische Fleisch, Steinpilze pulver

Risotto vialone nano *Selezione Pila Vecia*, asparagi verdi, petti di quaglia, crumble di bacon .17
Minimo 2 persone (6,7,12)

Risotto *Pila Vecia selection*, green asparagus, quail briskets, bacon crumble
Risotto *Pila Vecia Auswahl*, Grüner Spargel, Wachtelbrüste, Bacon Crumble



IL PARCO
RISTORANTE

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE - ZWEITE GÄNGE

- Tataki di tonno, fiocchi di gomasio, crema al wasabi (1,2,3,4,9) .24
Tuna tataki, gomasio flakes, wasabi
Thunfisch Tataki, Gomasio Flocken, Wasabi
- Controfiletto di Fassona piemontese, maionese all'acciuga del Cantabrico, cipolla rossa all'agro, funghi croccanti pleurotus (1,3,4,6,7,12) .26
Fassona beef sirloin, Cantabrico anchovie mayonnaise, red onion, crunchy mushrooms
Fassona Lendenstück, Cantabrico Heringe Mayonnaise, Rote Zwiebel, knusprige Pilze
- Suprema di faraona laccata al miele e lime, semi di girasole risottati, riduzione al caffè (7,9,12) .22
Guinea-fowl breast with honey and lime, sunflowers, coffee reduction
Perlhuhnbrust mit Honig und Limette, Sonnenblumenkernen, Kaffeesauce
- Piccoli hamburger vegani, crema guacamole, chips di patate dolci (5,6,7) .21
Vegan burgers, guacamole, sweet potatoes chips
Vegan Burgers, Guacamole, Süsse Kartoffeln Chips

DESSERT

- Cannolo al muscovado, soffice al formaggio light, frutti di bosco, erbette croccanti (1,3,7) 9.5
Muscovado cannoli, light cheese, mixed berries, crunchy beets
Muscovado Teigrolle, Leichter Käse, Waldfrüchte, knusprige Kräuter
- Sorbetto fatto in casa al sambuco e yuzu, croccante alle mandorle e rosmarino (1,3,7) 9.5
Homemade elder and yuzu sorbet, almond and rosemary brittle
Hausgemachte Holunderblüte und Yuzu Sorbet, Mandeln und Rosmarin Krokant
- Rocher al cioccolato al latte profumato al rum, lampone, frollino alle ortiche (1,3,7) 9.5
Milk chocolate dessert with rum scent, raspberry, nettle biscuit
Milchschokolade Dessert mit Rum, Himbeere, Brennesselkeks
- Tortino alle pere e uvetta, gelato al caramello salato, coulis di fragole (1,3,7,8,12) 9.5
Pears and raisin cake, salted caramel ice cream, strawberries coulis
Birnen und Rosinen Kuchen, Gesalzenes-Karamell Eis, Erdbeeren Coulis

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

In assenza di prodotti freschi ne potranno essere occasionalmente utilizzati di surgelati all'origine.
Alcuni piatti potrebbero contenere tracce di allergeni. *Il Registro Allergeni, come da Reg. UE n. 1169/2011 D.Lgs. 231/2017,
è a Vostra disposizione all'entrata del ristorante. Per ulteriori informazioni potete rivolgervi al personale di sala* .

In absence of fresh produce, frozen at origin may occasionally be used. Some dishes may contain traces of allergens. "

The allergen registry", as governed by the Reg. UE n. 1169/2011 D.Lgs. 231/2017, is at your disposal
at the entrance of the restaurant. For further information, please ask to the Maître".