

## ANTIPASTI

### INSALATA

di erbe e fiori dell'Alto Adige · 13,00



### PAK-CHOI

marinato al miso · tofu tiepido · 14,00



### SALMERINO ALPINO

marinato al profumo di bosco · cetrioli ·  
barbabietola · mele cotogne · yogurt · 18,00



### TEMPURA DI CALAMARI

peperoni · cipolla rossa · basilico · 20,00



### PETTO D'OCA AFFUMICATO

con aceto balsamico · melograno ·  
radicchio tardivo · noci · 16,00



### VITELLO SCOTTATO

cacao · schiuma di funghi porcini · gelatina al Madeira ·  
tartufo uncinato · spugna al prezzemolo · 20,00

### TARTARE DI CERVO

lamponi · topinambur · infuso di dragoncello ·  
19,00



## ZUPPE

### CREMA DI FINOCCHIO

anguilla affumicata · crostino al cumino · 16,00



### BRODO DI FUNGHI

aglio nero fermentato ·  
ravioli del Plin ripieni di funghi porcini · 18,00



## PRIMI

**TAGLIOLINI AI GAMBERI ROSA**  
asparagi · lime · zenzero · 23,00

**RISOTTO AL CAVOLO NERO**  
crudo di ventresca di tonno · acetosella · 21,00

**MEZZO PACCHERO**  
ragù di faraona · salsa al formaggio grigio · 18,00

**RAVIOLI RIPIENI DI ANATRA**  
sedano rapa · mela · 21,00

## SECONDI

**CIPOLLA COTTA AL SALE**  
patata al rosmarino ·  
schiuma di formaggio Weitenberg · 22,00

**FILETTO DI SPIGOLA**  
salsa alla soia e zenzero · zucca Hokkaido ·  
mugnoli · 32,00

**FLAN STEAK DI VITELLO**  
pepe Kampot · topinambur · foglie di senape ·  
30,00

**MAIALINO DA LATTE**  
al finocchietto selvatico · patata schiacciata ·  
porro · 28,00

**SPALLA D'AGNELLO**  
DELLA VAL DI FUNES BRASATA  
coriandolo · carciofi · scorzonera · 29,00

**SELLA DI CERVO**  
al pistacchio · pastinaca · castagne ·  
cachi · 32,00

**ENTRECÔTE DI MANZO ANGUS**  
salsa olandese · pure di patate · spinaci · 32,00



 **PANE e COPERTO 3,50€ a persona**

 **SENZA GLUTINE**

 **SENZA LATTOSIO**

 **VEGETARIANO**

 **VEGANO**

 **PIATTI CON AGGIUNTA DI TARTUFO INVERNALE (3 GR)**  
AFFETTATO DALLA CUCINA · 12,00

# DOLCI

CASTAGNE · CACHI ·  
MASCARPONE · 13,00



IL MANDARINO · 12,00

FORESTA BIANCA  
cioccolato · amarene · 12,00

CANTUCCIO E VIN SANTO · 11,00

CRÈME BRÛLÉE  
AL CIOCCOLATO BIANCO  
litchi · lampone · 11,50



SORBETTI E GELATI  
FATTI IN CASA · 11,00



SELEZIONE DI FORMAGGI  
DELL'ALTO ADIGE  
mostarde di Alpe Pragas, Braies  
3 tipi · 10,00 - 5 tipi · 14,00



## ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO

ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali contenenti glutine

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Soia

Latte

Frutta a guscio

Sedano

Senape

Semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini

Molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, La preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Le auguriamo Buon Appetito!