

Unico...

...nel senso...

... che abbiamo deciso di assumerci il rischio d'accompagnarvi in un percorso a senso UNICO scandito dal sapore degli ingredienti usati nel giusto momento della loro natura, cambiando spesso e raccontandovi attraverso di loro la nostra storia ed il magnifico paesaggio che ci circonda.

Chips di barbabietola, mousse allo Strachitunt,
gel al sedano

Lattuga scottata, uvetta, purea di mandorla e
crema d'arancio

Spiedino di pancia di maiale, anguria, glassa
alla salsa barbecue

Raviolo di lago, burro di malga, maggiorana,
polvere di porro

Trancio di lucioperca, insalatina di rape e mele

Controfiletto di cervo, pastinaca, finferli, il suo
fondo

“Crumble di mele”

Fichi caramellati, mousse di ricotta e finocchio,
salsa di saba

Menù per persona (Acqua e caffè inclusi): € 80

Abbinamento di vini (4 calici): € 30



A unique one...

...as we have decided to bring you in a taste journey.

A journey marked by the flavours of the seasonal ingredients used at their natural time, changing them frequently, and using them to tell you about our story and about the surrounding landscape.

Beetroot chips, Strachitunt cheese mousse,
celery gel

Sauté lettuce, raisins, almonds puree, orange
cream

Pork belly and watermelon skewer, BBQ icing

Homemade lakefish ravioli, alpine butter,
marjoram, leek powder

Pikeperch/zander, turnips and apple salad

Deer sirloin, parsnip, chanterelles mushrooms,
cooking sauce

“Apple crumble”

Caramelized figs, fennel and ricotta cheese
mousse, saba sauce

€ 80,00 per person (Water and coffee included)

Wine pairing : (4 glasses) : € 30,00

