

# 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.

Crema di patate, funghi porcini, erbe di campo

Cavolfiore, spuma di latte, aglio nero, nocciole tostate

Involtino di verza con il suo brodo

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

Trota selvaggia del nostro lago marinata all'aneto, agrumi e pepe rosa servita con crema di mandorle, cetrioli marinati

Petto d'anatra, sedano rapa brasato, frutti rossi

Minestrone di frutta e verdura

Crema brulè alla zucca, nocciole, cacao

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.

Potatoes cream, porcini mushrooms, wild herbs

Cauliflower, milk foam, black garlic, toasted hazelnuts

Cabbage roll, cabbage broth

Homemade lakefish ravioli, alpine butter, marjoram, leek powder

Trout from our lake marinated with dill, citrus fruits and pink pepper served with almonds cream, marinated cucumber

Duck breast, braised celeriac, red berries

Fruit and vegetables minestrone

Creme brulèe flavored with pumpkin, hazelnuts, cocoa

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

Wine pairing : (4 glasses) : € 30,00

