

## I nostri antipasti ...piccoli ma sfiziosi

### Broccoli arrostiti (E,G,H)

16 €

con formaggio Carbo Eggemoa, composta di mele cotogne e noci Pecan

### Insalata di lenticchie di montagna e zucca (A,G,F)

14 €

con cipolla arrostita, pane tostato e terra di cioccolato

### Tentacoli di polipo in doppia cottura (G,R)

17 €

con crema di cavolfiore, gel di agrumi e riso soffiato allo zafferano

### Tartare di manzo dell' Alto Adige (A,C,G,M)

19 €

con crema di zabaione al whisky, ravanelli, burro di malga (Knollhof) e pane tostato

## I nostri antipasti ...caldi & sostanziosi

### Zuppa di pane (Vinschger) (A,L)

11 €

con consommé di porcini

### Zuppa di lenticchie e castagne (A,C,F,G,L)

12 €

con cotechino

## Le nostre paste fresche ...semplicemente fatte in casa

### Gnocchi di rape rosse (A,C,G)

15 €

con rapa bianca, polvere di birra e rafano

### Lasagnetta di pane di segale (A,C,G,L)

16 €

al formaggio grigio (Graukäse, latteria Lagundo), spinaci e cipolla croccante

### Spaghetto quadrato (A,B,C,D,G,L,M,R)

16 €

con salmerino alpino della val Passiria marinato e grappa al pino mugo

### Mezze maniche (A,C,G,L)

16 €

con ragù di coda di bue (Italia), fonduta di Trentingrana e topinambur croccante

### Ravioli ripieni (A,C,G,L)

16 €

al tajine di agnello (Galles) con burro (Alto Adige), salvia e limone

## I nostri secondi piatti ...creativi & autentici

**Tempeh di soia (A,F,E,H,N)**  21 €

laccato al mandarino con radicchio ripassato e salsa alle noci

**Coda di rospo (D)** 28 €

in manto di patate con rosticciata di verdure di stagione al forno

**Bollito misto (M)** 28 €

coscia di galletto, cotechino, lingua di vitello, manzo (Italia), salsa verde, verdure

**Filetto di manzo (Uruguay grain) (A,C,G,F)** 36 €

in crosta di tartufo con millefoglie di patate e verdure arrosto

**Controfiletto di cervo della Nuova Zelanda (C,G,L,O)** 33 €

alla griglia con pino cembro, rape saltate e funghi cardoncelli

## I nostri dessert ...deliziosi! Ogni caloria merita

**Mousse al miele di bosco (A,C,E,F,G,H,N)** 14 €

con torta sbrisolona salata, cioccolato fondente Caraibe e noci macadamia tostate

**De-strudel (A,C,E,G,H,N)** 14 €

pasta frolla ai pinoli, mele caramellate, gel mela verde, salsa vaniglia, uva moscato Zibibbo secca, gelato alla cannella

**Monte Bianco (A,C,E,L,G,H,F,N)** 14 €

pan di spagna, chantilly e bavarese ai marroni, meringa, marroni canditi

## Degustazione di formaggi d'autore

Chocobert latte caprino, in crosta fiorita con cioccolato fondente

Fienoso latte vaccino, affinato in barrique e ricoperto da fieno di alta montagna

Bergnelke Bio latte vaccino e di capra, stagionato nel bunker

DeVin latte vaccino, formaggio da taglio affinato con vino e vinacce di Lagrein

Golden Gel ® latte vaccino erborinato, affinato con vinacce di vini dolci

servito con mostarda di pere e fichi di Mantova 17,50 €

coperto a persona 3 €

## Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e loro prodotti derivati

Crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e loro prodotti derivati

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola











Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

**Qualora le sostanze indicate vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.**

**I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni!**

\*In caso di necessità vengono usati anche ingredienti surgelati.

## Leggenda degli allergeni

	<b>A</b>	Glutine
	<b>B</b>	Crostacei
	<b>C</b>	Uova
	<b>D</b>	Pesce
	<b>E</b>	Arachidi
	<b>F</b>	Soia
	<b>G</b>	Latte e derivati
	<b>H</b>	Frutta a guscio
	<b>L</b>	Sedano
	<b>M</b>	Senape
	<b>N</b>	Sesamo
	<b>O</b>	Anidride solforosa e solfiti
	<b>P</b>	Lupini
	<b>R</b>	Molluschi