

## DEGUSTATIONSMENÜS

### SAISON

Carne salada mit kräutermarinierten Pfifferlingen und Rucola-Orangen-Creme

Grüne Spargelravioli <sup>(1,3,7)</sup>, mit Sous-vide-Ei, Grana, Nussbutter und schwarzem Sommertrüffel aus Acqualagna

Schweinefilet, doppelt gegart <sup>(7,9,12)</sup>, mit Kartoffelpüree und knusprigem Spinat

### REGION

Sous-vide-Ei <sup>(3,7)</sup> in Panade aus Storo-Mehl, auf Casolet-Fondue aus dem Val di Rabbi und schwarzem Sommertrüffel aus Acqualagna

Cajoncìe <sup>(3,7,8)</sup>: Halbmondförmige Kartoffelravioli mit Spinat- und geräucherter Ricotta-Füllung, dazu braune Butter, gehackte Haselnüsse und schwarzer Sommertrüffel aus Acqualagna

Entbeintes Kaninchen <sup>(3,7,9,12)</sup> nach Trentiner Art mit Polenta-Soufflé aus Storo und Grana

### WILD

Entenspeck auf Feldsalat mit Clementinen und Balsamico

Hausgemachte Tagliatelle <sup>(1,3,9,12)</sup> mit Rehragout, Parmigiano von der Roten Kuh und Wacholder-Luft

Hirschfilet im Speckmantel <sup>(9)</sup> mit geschmortem Rotkohl

Saisonmenü: 55€

Regionmenü: 55€

Wildmenü: 60€

## VORSPEISEN

Crostini mit Lardo aus Rendena <sup>(1,11)</sup>, Akazienhonig und Pfeffer, 10€

Auberginen-Törtchen nach Parmigiana-Art <sup>(7)</sup> mit frischer Tomatensoße und Grana-Schaum, 14€

Sous-vide-Ei <sup>(3,7)</sup> in Panade aus Storo-Mehl auf Casolet-Fondue aus dem Val di Rabbi mit schwarzem Sommertrüffel, 16€

Forellen-“Cappuccino” im Glas <sup>(4,6,7)</sup>: Streifen von Lachsforelle in Sojasoße und roter Zwiebel aus Cannara, Kartoffelschaum und knusprige geräucherte Forelle, 16€

Carne salada mit kräutermarinierten Pfifferlingen und Rucola-Orangen-Creme, 18€

Entenspeck auf Feldsalat und Clementinen mit Balsamico, 16€

## ERSTE GÄNGE

Hausgemachte Tagliatelle <sup>(1,3,9,12)</sup> mit Rehragout, Parmigiano von der Roten Kuh und Wacholder-Luft, 22€

Cajoncìe <sup>(3,7,8)</sup>: Halbmondförmige Kartoffelravioli mit Spinat- und geräucherter Ricotta-Füllung, dazu braune Butter, gehackte Haselnüsse und schwarzer Sommertrüffel aus Acqualagna, 24€

Ravioli mit Sepiatinte <sup>(1,3,14)</sup>, gefüllt mit Miesmuscheln und Cannellini-Bohnen, dazu eine feine Knoblauchcreme und confierte Kirschtomaten, 22€

Grüne Spargelravioli <sup>(1,3,7)</sup>, mit Sous-vide-Ei, Grana, Nussbutter und schwarzem Sommertrüffel aus Acqualagna, 22€

## HAUPTGERICHTE

Sardinien-Trilogie<sup>(4)</sup>: gratiniert mit Tomaten und Kapern, in Saor und Sizilianischer Sardinenaufwurf, 24€

Schweinefilet, doppelt gegart <sup>(7,9,12)</sup>, mit Kartoffelpüree und knusprigem Spinat, 26€

Entbeintes Kaninchen <sup>(3,7,9,12)</sup> nach Trentiner Art mit Polenta-Soufflé aus Storo und Grana, 25€

Perlhuhnbrust, zweifach gegart <sup>(7,9,12)</sup> mit Kartoffelpüree und knackigem Gemüse, 28€

Wolfsbarschfilet nach Livorneser Art <sup>(4)</sup> mit Tomaten, Oliven, Kapern und Pinienkernen, fein parfümiert mit Knoblauch, dazu grob gestampfte Kartoffeln mit natives Olivenöl extra, 32€

Hirschfilet im Speckmantel <sup>(9)</sup> mit geschmortem Rotkohl, 35€

### Sous-vide oder CBT: Niedrigtemperaturgarung

\*: In bestimmten Jahreszeiten oder bei erschwelter Verfügbarkeit können einzelne Produkte tiefgekühlt sein.

Alle unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten zubereitet und aus logistischen Gründen sowie zur Sicherstellung höchster Qualität schockgekühlt und bei niedriger Temperatur gelagert.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.