Antipasti

Primi incontri

Dall’orto della nonna
Sedano rapa, crumble di polenta
e giardiniera della nonna
17 €
()

Canederli, speck e rock’n’roll
Canederli agli spinaci arrostiti, formaggio grigio
della Valle Aurina, speck di Tesimo e rafano
16,90 €
()

Zucca in cerca di compagnia
Zucca Hokkaido, gamberi e croccante alla nocciola
18,50 €
()

L’Alto Adige in tartare
Manzo dell’Alto Adige, rape, Schüttelbrot,
rafano e burro di malga
24,50 €
()

Zuppe

Calore di stagione

Il calore nel maso
Crema di cannellini biologici,
Citrus Blú e cavolfiore della Val Venosta
13 €
()

Il bosco in vellutata
Castagne, shiitake biologici,
speck di Tesimo e pane nero
13 €
()

Le nostre paste fatte in casa

Farina, mani e tradizione

Il Pusterese contemporaneo
Gnocchi di patate della Val Pusteria, Schüttelbrot biologico, trota salmonata affumicata e burro all'aneto
18,5 €
()

Un classico altoatesino a modo mio
Cannelloni ispirati agli Schlutzkrapfen, spinaci, ricotta magra e fonduta di Sasso Nero
17,50 €
()

Contrasti d'inverno
Orzotto vegetale, cavolo rosso, rafano e mela Granny Smith
16,90 €
()

Cervo, ginepro e montagna
Tagliatelle, ragù di cervo, olio al ginepro e chips di sedano rapa
18 €
()

I nostri secondi piatti

Dalla terra al mare

Anche le verdure sanno farsi rispettare
Steak vegetale, cardoncelli grigliati, cavolo nero e demi-glace vegetale
27 €
()

Il salmone si è grigliato
Salmone alla griglia, barbabietola al kefir, finocchio, arancia e melograno
31 €
()

La tradizione secondo Stefano
Maialino arrosto, filetto di maiale, sanguinaccio, cappuccio saltato e canederlo di patate
34 €
()

Il grande classico di manzo
Filetto di manzo uruguaiano, crosta di castagne, flan di patate dolci, cardoncelli e demi-glace
40 €
()

Cervo, cacao e un pizzico di follia
Lombo di cervo, mirtilli rossi, cavolo viola, sedano rapa e terra di cacao e nocciole
38 €
()

Dolci

Il piacere finale

La mela, in veste elegante
Tarte tatin, gelato al miele di tiglio affumicato,
Schüttelbrot e crème fraîche
16 €
()

Una dolce tentazione imperiale
Kaiserschmarren, uva sultanina,
composta di mele e marmellata di mirtilli rossi
15,50 €
()

Pera e ricotta: incontro di delicatezza
Mousse di ricotta di pecora, pera in diverse
consistenze e sablé alla nocciola
16,00 €
()

Viaggio tra i formaggi dimontagna

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
18 €
(A,G,H,M)

Coperto per 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 illinoinensis (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 SO2 total da calcolarsi per i prodotti così com 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!

Leggenda degli allergeni

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

*In caso di necessità vengono usati anche ingredienti surgelati.