



Cold Starters

OSTRICA

Fine de Claires

| 4,50 EUR/PZ.

CAPELANTE

Gratinate

| 5,00 EUR/PZ.

ACCIUGHE "CALVISIUS"

Mar Cantabrico . Ciabatta . Burro salato



| 15,00 EUR

CEVICHE DI SGOMBRO

Mela . Cipollotto . Latticello . Caviale di salmone

| 19,00 EUR

DUETTO D'OCA

Carpaccio . Crème Brûlée .
Brioche al burro . Susina . Vino Porto

| 20,00 EUR

Warm Starters

CREMA DI TOPINAMBUR

Petto d'anatra affumicato . Chips di manioca

| 16,00 EUR

PAPPARDELLE DI "SCHÜTTELBROT"

Cinghiale . Mirtillo rosso

| 20,00 EUR

PRALINE DI PATATE E GAMBERI

Gambero siciliano . Cipollotto . Bisque

| 22,00 EUR

RISOTTO "ACQUERELLO"

Radicchio . Blu di Bufala . Gel di Lagrein

| 21,00 EUR



TAGGATECI NEI VOSTRI MOMENTI CULINARI

Main Courses

LOMBO DI CERVO | 42,00 EUR

Crema di sedano e vaniglia . Amarena .
Ginepro

ROMBO CHIODATO DELL'ATLANTICO | 38,00 EUR

Patate mediterranee . Pak Choi .
Senape di Digione



VEGETARIANO

INSALATA AUTUNNALE | 16,00 EUR

Radicchio . Pera . Noce . Mirtillo rosso

RAVIOLI | 19,00 EUR

Formaggio di malga . Broccolo selvatico

ROULADE DI PATATE | 20,00 EUR

Porcino . Cipollotto . Formaggio di montagna

INSALATA MISTA | 9,50 EUR

Desserts

SOMVITA DESSERT | 14,00 EUR

VARIAZIONE DI SORBETTI | 12,00 EUR

FETTA AL LATTE | 12,00 EUR

Gelato al cioccolato

TORTINO AL CIOCCOLATO | 13,00 EUR

Frutti di bosco . Caramello . Gelato alla panna acida

VARIAZIONE DI FORMAGGI | 15,00 EUR

DELL'ALTO ADIGE

Chutney . Noci . Uva

Specials

LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA



FILETTO DI MANZO | 42,00 EUR
250 G

DRY AGED ROASTBEEF | 45,00 EUR
300 G

TOMAHAWK - STEAK | 105,00 EUR
1 KG

RIBEYE - STEAK | 95,00 EUR
1 KG

T-BONE - STEAK | 100,00 EUR
1 KG

BURGER DI MANZO | 23,00 EUR
(con speck croccante, cheddar, insalata, pomodoro, salsa
burger)

BEST OF THE BEST

BURGER di WAGYU | 25,00 EUR
(con speck croccante, cheddar, insalata, pomodoro, salsa
burger)

WAGYU T-BONE-STEAK | 220,00 EUR
1 KG

WAGYU TOMAHAWK-STEAK | 250,00 EUR
1 KG

Con le nostre specialità serviamo a scelta:
patate dolci, patatine fritte, wedges, verdure grigliate, insalata verde



Menù degustazione

CARPACCIO DI CERVO DELLA VAL PASSIRIA

Carciofi . Melograno . Frisée

18,00 EUR

RAVIOLI ARTIGIANALI

Zucca . Amarettini . Fonduta di formaggio
Aceto Balsamico

21,00 EUR

TRANCIO DI SALMONE DEI FIORDI

Millefoglie di patate ed aneto . Broccoli
selvatici . Beurre Blanc allo Chardonnay

34,00 EUR

TORTINO DI CASTAGNE E MIRTILLI

14,00 EUR

Menù di 3 portate 69,00 EUR
con abbinamento vini 90,00 EUR

Menù di 4 portate 79,00 EUR
con abbinamento vini 107,00 EUR

Disponibile anche con abbinamento vini analcolico

Il menù degustazione può essere ordinato fino alle 20:30