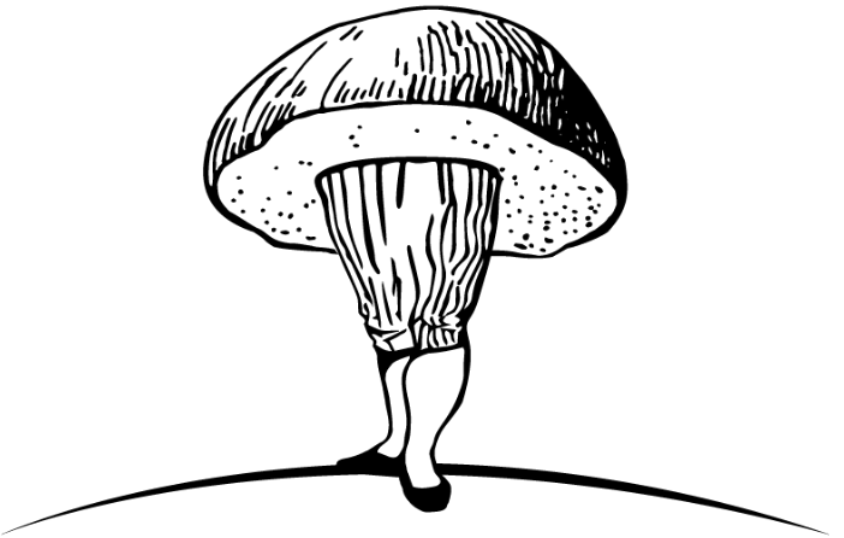
PORCINO

RISTORANTE



Chef Marco Verginer

PRIMAVERA

€ 105,00 | 4 PORTATE

STUZZICHINI

Rösti | Tartare di manzo | Burrata
Tartelletta | Formaggio del "Genussbunker" | Cipolle rosse | Schüttelbrot
Uovo di quaglia | Insalatina | Salmerino | Schiuma di patate
Cannolo | Foie Gras | Nocciola | Cassis
Brioche | Gambero rosso | Chorizo
Porcino | Rafano
11

AMOUSE BOUCHE

PANE & BURRO

Lardo di Wagyu | Ciccioli
Burro del contadino | Latticello
Olio d'oliva "Primo"
Pane al farro
Grissini
Chips di polenta

CAPASANTA

Asparagi bianchi | Piselli | Ravanelli | Aglio nero
Speck del contadino | Dressing di escabeche
36

RISOTTO "DRY AGED"

Pino mugo | Ricotta agli agrumi | Arancia | Pane puccia
Chips di riso | Crema di ricotta | Arancia | Miele di pino mugo
21

POLLO DI BRESSE

Shiitake | Cipolla bianca | Taccole | Foie Gras
Crema di uovo biologico | Brioche | Cosciotto confit | Shiitake | Crème fraîche
38

PRE DESSERT

CREMA DI YOGURT DEL CONTADINO

Limone verbena / Fragole / Olive
19

PRALINE

WINE EXPERIENCE | € 79,00

CHEF'S CHOICE

€ 139,00 | 5 PORTATE

STUZZICHINI

Rösti | Tartare di manzo | Burrata
Tartelletta | Formaggio del "Genussbunker" | Cipolle rosse | Schüttelbrot
Uovo di quaglia | Insalatina | Salmerino | Schiuma di patate
Cannolo | Foie Gras | Nocciola | Cassis
Brioche | Gambero rosso | Chorizo
Porcino | Rafano
11

AMOUSE BOUCHE

PANE & BURRO

Lardo di Wagyu | Ciccioli
Burro del contadino | Latticello
Olio d'oliva "Primo"
Pane al farro
Grissini
Chips di polenta

SCAMPO

Fagioli cannellini | Fondo di porcini | Affumicatura di abete |
Miele di abete | Datterini |
Peperoncino | Cavolo a punta
32

LUCIOPERCA

Cavolfiore | Sale al limone | Fondo di speck
29

TORTELLI AGLI SPINACI

Anguilla affumicata | Pesto di pinoli | Tuorlo d'uovo essiccato
Spuma di champagne
31

WAGYU SÜDTIROL

Topinambur | Scalogno | Jus di Barolo | Prezzemolo
Spalla brasata | Gremolata | Spuma di zafferano di montagna |
Riso selvatico
49

PREDESSERT

CIOCCOLATO & CARAMELLO

19

PRALINE

WINE EXPERIENCE | € 106,00