MICHELIN

Der Steinpilz verkörpert alles, wofür wir stehen: den authentischen Genuss der Alpen, etwas Besonderes, Seltenes und Kostbares. Eine Kostbarkeit, die nicht immer leicht zu finden ist, die aber – einmal entdeckt – unvergessliche Emotionen schenkt.

Genauso ist es auch mit unserem Hotel und dem Restaurant Porcino: ein Ort zum Entdecken und mit allen Sinnen zu erleben.

AMUSE BOUCHE

Brioche | Pökelfleisch von der Ente | Orange
Wachtelei | Zucchinipesto | Kartoffelschaum
Cannolo | Büffelricotta | Basilikum
Bun | Hummer | Geräucherte Paprika | Frühlingszwiebel
Steinpilz
Geräucherte Selleriecreme | Forellentartar | Forellenkaviar | Schnittlauch

ALPINE MERENDE

Bauernbutter „Chi Prá" | Buttermilch
Karottencreme mit Ingwer und Sesam
Giardiniera | Schnittlauch-Frischkäse
Hausgeräucher Speck
Dinkelbrot mit Sonnenblumen- und Leinsamen
Grissini aus geröstetem Weizen
Buchweizenchips

PETIT FOUR

Schokoladentrüffel | Kastanienherz
Pflaumentörtchen | Yuzu-Macaron
Muscovado-Sandwich

PRALINEN

Kirsche
Himbeere
Salzkaramell
Rum
Zitrone
Amaretto

TERRITORY

€ 145,00 | 3 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

ALPINE MERENDE

RAVIOLI

Spinat | Räucheraalcreme | Pilzfond | Brot "Puccia" | Finferli | Pinienkerne | Jungzwiebelöl
Tartellette | Räucheraal | Gurke | Radieschen | Dill

REHRÜCKEN

Carpaccio vom Filet mit Kakao und Kaffee | Orangen-Jus | Kürbiskernöl
Rücken bei Niedrigtemperatur gegart | Pistazien- und Kürbiskernkruste | Sichuanpfeffer
Mit Sternanis und Orange marinierter Kürbis | Mandelcreme mit Kaffee und Kakao

STRUDEL

Mousse vom grünem Apfel | Apfel-Zitronen-Sorbet
Milchschokoladen-Ganache mit Pinienkernen | Rosinen- Estragonöl
Apfel-Zimt-Fond

PRALINEN

Die folgenden Gänge können optional zu beiden Menüs gewählt werden.

SELLERIE & STEINPILZE

Sellerie Pariser Art | Selleriecreme | Konfierter Sellerie
Karamellisierter Sellerie | Steinpilze | Leinöl
+ € 40

HUMMER

Cannellini-Bohnen | Steinpilz-Fond | Fichtenrauch
Fichtenhonig | Dattel-Tomaten | Quinoa
Tatar | Chili | Steinpilz-Mayonnaise
+ € 58

WINE EXPERIENCE € 72,00 | ALKOHOL FREI € 55,00

(Das Degustationsmenü wird ausschließlich für den gesamten Tisch serviert)

FOREST TO SEA

€ 185,00 | 5 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

ALPINE MERENDE

ROTER THUNFISCH
Gazpachodressing | Gurken | Limette | Shiso | Sesam

BÄRLAUCH TORTELLI
Südtiroler Brotsuppe | Sardellencreme | Parmigiano Reggiano | Kalbsbries

GLACIER
Lauch | Bauchspeck | Graubrot | Verjus
Glaciercreme | Roter Zwiebel | Petersilie

WAGYU SÜDTIROL
Carpaccio von der Wagyuhüfte | Schwarzer Knoblauch | Salsa verde | Bergkartoffeln
Filet | Fenchel | Salzzitrone | Wacholder | Safran
Wagyuessenz

FENCHEL & MOLKE
Fermentierte Aprikose | Fenchelgranitee | Molkeeis | Fenchelfond | Blütenpollen

PRALINEN

WINE EXPERIENCE €115,00 | ALKOHOL FREI €90,00

(Das Degustationsmenü wird ausschließlich für den gesamten Tisch serviert)

Kitchen Team

Aliaksandr H.
Simone B.
Mauro T.
Maila P.
Aurora D.
Kalash C.

Service Team

Filippo V.
Sofia D.N.
Emanuele A.

Chef
Marco Verginer

Maître & Sommelier
Michaela Mair