

MICHELIN



Il porcino rappresenta tutto ciò in cui crediamo: il piacere autentico delle Alpi, qualcosa di speciale, raro e prezioso. Un tesoro che non sempre si trova facilmente, ma che, una volta scoperto, regala emozioni indimenticabili.

Lo stesso vale per il nostro hotel e per il Ristorante Porcino: un luogo da scoprire e da vivere con tutti i sensi.

AMUSE BOUCHE

Cracker | Tartare di orata | Crema d'arancia | Finocchio
Uovo di quaglia | Pesto di zucchine | Spuma di patate
Cannolo | Ricotta di bufala | Basilico
Bun | Astice | Peperone affumicato | Cipollotto
Porcino

Crema di sedano affumicato | Tartare di trota | Caviale di trota | Erba cipollina

MERENDA ALPINA

Burro del contadino „Chi Prá” | Latticello
Crema di carote con zenzero & sesamo
Giardiniera | Crema di erba cipollina
Speck affumicato della casa
Pane di farro con semi di girasole e di lino
Grissini di grano tostato
Chips di grano saraceno

PRALINE

Pesca
Lampone
Caramello salato
Rum
Limone
Amaretto

TERRITORIO

€ 145,00 | 3 PORTATE

AMUSE BOUCHE

MERENDA ALPINA

RAVIOLI

Spinaci | Crema di anguilla affumicata | Fondo di funghi | Pane "Puccia" | Finferli
Olio di cipollotto | Pinoli | Tartellette | Anguilla affumicata | Cetriolo | Ravanelli | Aneto

POLLO NERO BIOLOGICO

Crema di patata dolce | Cerfoglio | Noci | Jus al Riesling | Retina di maiale
Insalatina di erbe | Lamponi | Patata dolce | Coscia di pollo | Pelle di pollo
Essenza di pollo

CILIEGIA

Cremoso di ciliegia | Sorbetto al miele d'abete rosso | Cioccolato fondente

PRALINE

Le seguenti portate possono essere inserite come aggiunta ai due menu

SEDANO RAPA & FUNGHI PORCINI

Sedano rapa alla Parigina | Salsa di sedano rapa | Sedano rapa confit
Sedano rapa caramellato | Funghi porcini | Olio di lino
+€ 40,00

ASTICE

Fagioli cannellini | Fondo di porcini | Affumicatura di abete
Miele di abete | Datterini | Quinoa
Tartare | Peperoncino | Maionese ai porcini
+€ 58,00

SELEZIONE DI FORMAGGI INTERNAZIONALI DAL NOSTRO CARRELLO

+€ 21,00

WINE EXPERIENCE €72,00 | ANALCOLICA €55,00

(Il menù degustazione viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

FOREST TO SEA

€ 185,00 | 5 PORTATE

AMUSE BOUCHE

MERENDA ALPINA

TONNO

Dressing al gazpacho | Cetrioli | Lime | Shiso | Sesamo

TORTELLI ALL'AGLIO ORSINO

Zuppa di pane dell'Alto Adige | Crema di acciughe | Parmigiano Reggiano | Animella di Vitello

GLACIER

Porro | Pancetta | Pane integrale | Verjus
Crema Glacier | Cipolla rossa | Prezzemolo

WAGYU SÜDTIROL

Carpaccio di girello | Aglio nero | Salsa verde | Cavolfiore | Patate montane
Controfiletto | Limone salato | Miele di ginepro
Essenza di Wagyu

FINOCCHIO & SIERO DI LATTE

Albicocca fermentata | Granita di finocchio | Gelato al siero di latte | Fondo di finocchio | Polline di fiori

PRALINE

WINE EXPERIENCE €115,00 | ANALCOLICA €90,00

(Il menù degustazione viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

In cucina

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

In sala

Francesca D.
Sofia D.N.
Filippo V.

Chef

Marco Verginer

Maitre & Sommelier

Michaela Mair