

NATALE

menu à la carte



MENU
BEVANDE

Aperitivo

Spritz di mela-cotogna-cannella sciropoto fatto in casa, prosecco, acqua gassata & limone	7,9
Prosecco Montelvini, Extra Dry	5,1
Blauwal Brut Nature Trento DOC Cesconi	7,5
Franciacorta Berlucchi '61	8,9
FeralDrink NO1 (senza alcool) fermantato, pepe Szechuan & luppolo- limonato & fresco	5,0

Birra

Baladin Belgian Strong Amber Ale "Super Bitter" frutta tropicale e agrumi, con note di cereali, aromi speziati, morbida, con un finale pepato	4,9
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Vino rosato

Minuty M rosé 2023, Côtes de Provence	5,4
---------------------------------------	-----

Vino bianco

Pinot grigio 2024, Strasserhof, Novacella	5,4
Kerner 2024, Köfererhof, Novacella	5,6
Pinot Bianco Anna 2021, Tiefenbrunner, Cortaccia	5,9
Lugana Pansere 2023, Fraccaroli, Verona	5,4

Vino rosso

Magdalener Waldgries 2024, Bolzano	5,4
Pinot Nero Burgum Novum 2019, Castelfeder	6,9
Lagrein Collection 2023, Bolzano	5,4
Il Secondo 2022, Peter Sölva, Caldaro	5,6

Silent night

RAVIOLI CARBONARA	22,5
pecorino & olio di tartufo fatto in casa	
PETTO DI ANATRA ROSA	25,9
cavolo verza stufato, zucca Hokkaido, polenta integrale & arancia	
TIRAMISU NATALIZIO	
cannella & crunch al pan pepato	10,9
	18,5
MENU 3 PORTATE 49,90	

Holly Jolly

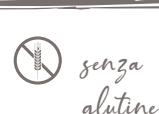
DUE TIPI DI ZUCCA	18,5
formaggio di capra, crumble & chips di pane croccante	
CAPPUCCINO DI CASTAGNE	11,5
latticello & nocciole tostate	
RISOTTO BARBABEI TOLA	18,5
mela altoatesina & formaggio grigio	
SPALLA DI VITELLO BRASATA	26,9
broccoli selvatici, patate gratinate, cardoncelli & jus al tartufo	
SEMIFREDDO DI PANETTONE	11,5
gelato al mascarpone & kumquat candito	
MENU 5 PORTATE 75,50	

Holy night

VELLUTATA DI ZUCCA	11,5
latte di cocco, semi di zucca arrostiti & crostini al pane nero	
TAGLIOLINI CACIO & PEPE	27,5
scaglie di tartufo d'Alba	
GUANCIA DI MANZO	26,9
patate della Val Pusteria, cavoletti di Bruxelles & carote di montagna glassate	
MOUSSE ALLE CASTAGNE	11,5
due tipi di cachi & crumble al cioccolato	
MENU 4 PORTATE 65,90	

Merry Christmas

TARTARA DI MANZO	100 gr 20,5 160 gr 23,5
burro al tartufo & chutney di fichi e mele	
MEZZELUNE DI PATATE	18,5
cavolo rosso locale, ricotta affumicata & menta	
SALMONE BIO NORVEGSE	30,9
due tipi di piselli, pomodori alle erbe & pralina di lenticchie	
STRUDEL NELLA MELA	12,5
crema alla vaniglia, crumble di pasta frolla & gelato alla cannella	
MENU 4 PORTATE 69,90	



senza
glutine



Vegetariano



senza
lattosio