



# NATALE

## menu o à la carte



MENU  
BEVANDE

### Aperitivo

Spritz di mela-cotogna-cannella 7,9  
sciroppo fatto in casa, prosecco, acqua  
gassata & limone

Prosecco Montelvini, Extra Dry 5,1

Blauwal Brut Nature Trento DOC Cesconi 7,5

Franciacorta Berlucchi '61 8,9

FeralDrink NO1 (senza alcool) 5,0  
fermentato, pepe Szechuan & luppolo-  
limonato & fresco

### Birra

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

### 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 Secondo2022, Peter Sölva, Caldaro 5,6

## Silent night

RAVIOLO 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 10,9  
cannella & crunch al pan pepato

MENU 3 PORTATE | 49,90

## 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

## 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 BARBABIETOLA 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

## 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 NORVEGESE 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