Antipasti freddi

Tartare di tonno € 32

jus di vitello · cipolle sott'aceto

Spaghetto freddo € 30

cima di rapa · limone

Carpaccio di cervo € 32

erbe di montagna · mirtilli rossi · parmigiano

Antipasti caldi

Soufflé di polenta € 30

uovo in camicia · spuma di formaggio

Orzo e farro € 32

bietole · caprino fresco

Risotto € 30

pomodoro · basilico

Secondi

Guancia di manzo € 48

crema di patate · spinaci

Trota salmonata € 44

finocchio · beurre blanc

Verdure brasate € 42

jus al tartufo

Dessert

Topfenknödel € 18

vaniglia · panna acida

Lampone € 16

peperoncino · formaggio fresco

Süßes Muas per due € 36

uvetta · mandorle · vaniglia

Carta bianca

Un percorso gastronomico a sorpresa, guidato dall'ispirazione dello Chef Laurent.

Per l'intero tavolo

€ 110

Abbinamento vini · quattro calici

€ 60

E G A · acqua in ladino. L'essenza pura delle Dolomiti, servita alla vostra tavola.

Alternative senza glutine e senza lattosio disponibili su richiesta.

Coperto € 6 a persona · incluso nella formula „Carta bianca".