



NATALE

menu oppure à la carte

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

We wish you a merry

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