

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo nostrano

pomodori al forno | burrata | pesto d'olive | basilico di montagna

 Insalata di asparagi

uovo da allevamento al forno | salsa olandese all'arancia | crescione

Capesante

mango | panna cotta agli asparagi | fumé d'astice

MINESTRE

Consommé di manzo

canederli allo speck

 Crema di asparagi

olio all'aglio orsino
medaglione di salmone

PRIMI PIATTI

I nostri classici "Spaghettoni Oberwirt"

prosciutto di Parma | pomodori freschi | panna
aglio | peperoncino | parmigiano

 Cappelletti

formaggio fresco | crescione | pomodori al forno | olio alle erbe
con gamberi

Risotto Acquerello

asparago verde
ragù d'agnello di montagna dalla Val Venosta

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello

timo al limone | verdure mediterranee | purè di patate

Filetto di manzo nostrano

salsa al pepe | sedano | asparagi verdi

Bollito di manzo

tuberi | midollo | patate lesse | salsa verde

Cotoletta di vitello nostrano alla milanese

mirtilli rossi | patate al prezzemolo

Tartara di manzo preparata al tavolo

focaccia al rosmarino | burro al sale

Sogliola arrostita nel burro

capperi | limone | patate lesse | insalata mista

Mezzelune

formaggio pusterese | erba cipollina | insalata di erbe

– coperto incluso –

DOLCE E FORMAGGI

Variazione „Oberwirt“
Moscato d’Asti - Paolo Saracco

Pralina di cioccolato e frutto della passione
sorbetto di frutto della passione | mango
Ben Rey – Donnafugata

„Schmarrn“ di ricotta
confettura all’albicocca fatta in casa | amarene | gelato alla vaniglia
Quintessenz – Caldaro

Selezione di formaggi „Degust“
senape di fichi | mostarda di pere
Pipa – Franz Gojer

PICCOLE PRELIBATEZZE

Pralina di cioccolato e lamponi

Tiramisù in bicchiere

Affogato
espresso | gelato alla vaniglia | panna

Crème Brûlée al cioccolato
noce macadamia caramellata | gelato alla vaniglia