

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo nostrano
panna cotta di parmigiano | insalata estiva | champignon

✓ Insalata di finferli
cipolle | pomodori al forno | burrata

Sashimi di salmone biologico
salsa al miele e senape | avocado | fragole

MINESTRE

Consommé di manzo
canederli allo speck

Crema di pomodori
salmerino alpino affumicato | creme fraîche

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Oberwirt“
prosciutto di Parma | pomodori freschi | panna
aglio | peperoncino | Grana Padano

✓ Ravioli ripieni di ricotta e limone biologico
pomodori al forno | basilico
con gamberi

Risotto Acquerello
cardoncelli | carpaccio di vitello | burrata

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello

timo limone | verdure mediterranee | purea di patate

Filetto di manzo nostrano

glacé al vino porto | patate alle erbe | fagioli verdi

Bollito di manzo

tuberi | midollo | patate lesse | salsa verde

Cotoletta di vitello nostrano alla milanese

mirtilli rossi | patate al prezzemolo

Tartara di manzo preparato al tavolo

focaccia al rosmarino | burro al sale

supplemento focaccia

Sogliola arrostita nel burro

capperi | limone | patate lesse | insalata mista

Mezzelune fatte in casa

Grana Padano | burro fuso | insalata di erbe selvatici

– 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
Roen – Gewürztraminer Spätlese
Kellerei Tramin

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

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

DOLCI MINI

Pralina di cioccolato e lamponi

Tiramisù in bicchiere

Affogato
espresso | gelato alla vaniglia | panna

Crème Brûlée di cioccolato
noci di macadamia caramellate | gelato alla vaniglia