



SAMPLE

PRANZO | MITTAGESSEN | LUNCH

Concedetevi un'esperienza culinaria d'autore che unisce l'anima delle tradizioni altoatesine alla vivacità della gastronomia moderna. Il nostro menu celebra la ricchezza naturale della regione, dagli ingredienti locali accuratamente selezionati alle reinterpretazioni innovative dei piatti tradizionali.

Ogni aspetto della vostra esperienza gastronomica è pensato per raccontare una storia senza tempo, sostenibile e, soprattutto, indimenticabile.

Gönnen Sie sich ein kulinarisches Erlebnis, das die Seele der Südtiroler Traditionen mit der Lebendigkeit der modernen Gastronomie verbindet. Unser Menü feiert den natürlichen Reichtum der Region – von sorgfältig ausgewählten lokalen Zutaten bis hin zu innovativen Neuinterpretationen traditioneller Gerichte. Jeder Aspekt Ihres kulinarischen Erlebnisses ist darauf ausgelegt, eine zeitlose, nachhaltige und vor allem unvergessliche Geschichte zu erzählen.

Indulge in a signature dining experience that blends the soul of South Tyrolean traditions with the vibrancy of modern gastronomy. Our menu celebrates the region's natural abundance, from our carefully selected local ingredients to our innovative interpretation of traditional dishes. Every aspect of your dining experience is designed to tell a story that is timeless, sustainable, and above all else, unforgettable.



ANTIPASTO | APPETITHAPPEN | APPETISER

Selezione di Formaggi e Salumi Tipici

Mostarde di Frutta, Cetriolini, Rafano

Typische Käsesorten und Wurstwaren

Fruchtmostarda, Eingelegten Gurken, Meerrettich

Premium Local Cheese & Charcuterie Selection

Fruit Chutney, Gherkins, Horseradish

3, 5, 7, 8, 10, 11, 12

25.00

Carpaccio di Salmone Marinato al Cardamomo, Pino Mugo ed Erbe

Insalatina di Radicchio di Treviso, Pan Brioche,

Fiocchi di Burro al Pepe Rosa

Lachs-Carpaccio Mariniert mit Kardamom, Latschenkiefer und Kräutern

Treviso-Radicchio, Briochebrötchen, Rosa-Pfeffer-Butterflocken

Mountain Pine, Herb & Cardamom-Marinated Salmon Carpaccio

Treviso Radicchio Salad, Pan Brioche, Pink Pepper Butter Flakes

1, 3, 4, 7, 13

28.00

Tartare di Filetto di Manzo

Giardinetto di Verdure Croccanti, Senape di Digione, Uovo di Quaglia,

Cialda di Pane

Rinderfilet-Tartar

Knackigem Gemüse, Dijon-Senf, Wachtelei, Brotwaffel

Beef Fillet Tartare

Crunchy Vegetables, Dijon Mustard, Quail Egg, Bread Wafer

1, 3, 5, 8, 10, 11, 12

35.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.

Poké Bowl

Riso Nero Selvatico, Fagiolini, Edamame, Pomodorini, Finocchi Cristallo,
Sgombro al Naturale, Noci, Semi di Chia

Poké Bowl

Schwarzem Wildreis, Grünen Bohnen, Edamame, Kirschtomaten,
Fenchel, Naturbelassener Makrele, Walnüssen, Chiasamen

Poké Bowl

Wild Black Rice, Green Beans, Edamame, Cherry Tomato, Fennel,
Mackerel, Walnut, Chia Seeds

4, 8, 12

18.00

Insalata Proteica

Lenticchie Rosse, Bulgur, Carciofi a Lamelle, Lattuga Scarola,
Petto di Pollo, Scaglie di Grana, Germogli di Soia, Pinoli

Proteinsalat

Rote Linsen, Bulgur, Artischocken, Escarole, Hähnchenbrust,
Grana-Späne, Sojasprossen, Pinienkerne

Protein Salad

Red Lentils, Bulgur, Sliced Artichoke, Lettuce, Chicken Breast,
Grana Padano Shavings, Soy Sprouts, Pine Nuts

1, 6, 8, 12

18.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.

PRIMI | VORPEISE | STARTER

Vellutata di Funghi del Sottobosco

Code di Gambero Cotte a Bassa Temperatura, Perle di Basilico

Waldpilz-Cremesuppe

Langsam Gegarten Garnelen, Basilikumperlen

Forest Mushroom Velouté

Slow-Cooked Prawns, Basil Pearls

2, 9, 12

18.00

Crema di Cavolfiore

Daikon Croccante, Avocado Marinato agli Agrumi, Semi di Girasole,
Spicchi di Arancio a Vivo

Blumenkohlcremesuppe

Knackigem Daikon, Mariniertes Avocado mit Zitrusfrüchten,
Sonnenblumenkernen, Orangenschnitzen

Cauliflower Cream

Crunchy Daikon, Citrus-Marinated Avocado, Sunflower Seeds,
Fresh Orange Segments

12

18.00

Tagliolini di Pasta All'Uovo Fatti in Casa alla Busera

Scampi, Salicornia di Mare, Zeste di Lime

Hausgemachte Eier-Tagliolini alla Busera

Scampi, Meer-Salicornia, Limettenschalen

Homemade Egg Tagliolini alla Busera

Prawns, Sea Asparagus, Lime Zest

1, 2, 3, 9, 10, 12, 13

25.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.

Tagliatelle di Kamut Fatte in Casa

Ragù di Selvaggina, Sedano Rapa, Riduzione di Mirtilli

Hausgemachte Kamut-Tagliatelle

Wildragout, Sellerie, Heidelbeersauce

Homemade Kamut Tagliatelle

Game Ragù, Celeriac, Blueberry Reduction

3, 7, 8, 12

22.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.

SECONDI | HAUPTGERICHT | MAIN COURSE

Tagliata di Manzo

Rucola, Scaglie di Grana, Pomodorini, Sale Maldon

Rinderfilet

Rucola, Grana-Spänen, Kirschtomaten, Maldon-Salz

Beef Tagliata

Rocket, Grana Padano Shavings, Cherry Tomatoes, Maldon Sea Salt

3

30.00

Guancetta di Vitello Cotta a Bassa Temperatura al Porto

Patate Schiacciate, Bieta Ripassata all'Uvetta, Pinoli

Langsam Gegarte Kalbsbacke in Portwein

Kartoffelpüree, Mangold, Rosinen, Pinienkernen

Slow-Cooked Veal Cheek with Port Wine

Mashed Potato, Sautéed Chard, Raisins, Pine Nuts

5, 8, 9, 12

26.00

Tataki di Tonno Rosso in Crosta di Sesamo

Riso Venere, Crema di Rabarbaro e Zenzero

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste

Schwarzem Reis, Rhabarber-Ingwer-Creme

Sesame Crust Tuna Tataki

Black Rice, Rhubarb & Ginger Cream

3, 4, 6, 8, 10, 11

32.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.

Uovo Poché su Crema di Taleggio

Asparagi, Pere Candite, Lamelle di Tartufo, Noci Tostate

Pochiertes Ei auf Taleggio-Creme

Spargel, Kandierten Birnen, Trüffelscheiben, Gerösteten Nüssen

Poached Egg on Taleggio Cream

Asparagus, Candied Pears, Truffle Shavings, Toasted Walnuts

1, 2, 3, 9, 10, 12, 13

25.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.

DOLCE | NACHTISCH | DESSERT

Brownie al Cioccolato e Rapa Rossa dal Cuore Morbido

Lamponi, Salsa alla Fava Tonka

Schokoladen-Rote-Bete-Brownie mit Weichem Kern

Himbeeren, Tonkabohnen-Sauce

Soft Centre Chocolate & Beetroot Brownie

Raspberries, Tonka Bean Sauce

1, 3, 7, 8, 10, 12, 13

10.00

Tiramisu Basque Cheesecake

Caffè, Cremoso al Mascarpone, Streusel Croccante, Glassa al Cacao

Tiramisu-Basque-Cheesecake

Kaffee, Cremiger Mascarpone, Knusprigen Streuseln, Kakaoglasur

Tiramisu Basque Cheesecake

Mascarpone Cream, Coffee, Crispy Streusel, Cocoa Glaze

1, 3, 7, 8, 10, 12, 13

10.00



Si prega di informare il personale di servizio se si hanno allergie di cui dovremmo essere a conoscenza.
Bitte informieren Sie Ihren Servicemitarbeiter über Allergien, von denen wir wissen sollten.
Please advise your server if you have any allergies that we may need to be aware of.