

# ristorante alpes

un viaggio dei gusti in quattro atti € 74, sei atti € 98

oppure á la carte

## „bosco e pascoli“

tatare di agnello

con variazioni di topinambur, grano saraceno e shot di mela e sedano

€ 23

maiale mangalitsa della val sarentino

con croccante di panko, semi di ortica, taco di cavolo e “pain au oignon”

€ 24

„spitzrose“ di manzo

mousseline di sedano rapa, funghi shiitake e salsa alpina

€ 32

passeggiata nel bosco

con mela marinata, gelato di topinambur e zabaglione del bosco

€ 12

## „aque e prati“

trota marinata

con fragola verde, capperi di sambuco, salsa di yogurt e olio di ortica

€ 21

formaggio – „genussbunker“

ravioli del plin con germogli di larice e abete e essenza di birra

€ 19

duetto di lucioperca

trancio arrostito e goulash con finocchio e pepe cayenne

€ 27

panna cotta

con sorbetto alla fragola, caramello di mela e sablé al koji

€ 12

## „aromi dalle profondità“

insalata „cacio e pepe“

con frutti di bosco, erbe spontanee e brodo di funghi

€ 19

gnocchi di „schüttelbrot“

con crema all’aglio orsino, frutti di bosco e cialda soufflé

€ 17

gyoza saltati

con verdure di porro, maionese all’albicocca e infusione del bosco

€ 28

caffè di altrei

gelato di lupini, parfait alla mandorla, grano saraceno e liquore di tuorlo

€ 12