

alpes locanda veranda

menu sorpresa di quattro portate a € 72 oppure á la carta

antipasti

asparagi di terlano

come ratatouille con crema di bucce di asparagi, spuma di salsa bolzanina e gelato di asparagi

€ 20

terrina di salmerino

con kimchi di cetrioli, salsa di panna agra, ortica, semi di senape e capperi di sambuco

€ 18

tatar di manzo

con rösti di patate, salsa di semi di senape fermentata, abete e ciabatta di lievito madre (120g / 200g)

€ 22 / 32

fast salami ® (per due)

„speck“ fatto da noi con le sue guarnizioni

€ 28

primi piatti

„pane in brodo“

ravioli di pane avanzato con ripieno di pane, schiuma di aceto di pane, brodo di pane e polvere di lievito madre

€ 22

tubettoni

con salsa di erbe spontanee, mirtilli rossi e miso – lardo

€ 20

riso di termeno e zafferano

con stinco di vitello glassato, gremolata, crunch di cipolla e aria al luppolo

€ 22

pentola di canederli (per due)

„puschtra pressknödel“ con cavolo cappuccio brasato

€ 34

secondi

trota alla mugnaia

con crosta al sommacco e prezzemolo, spuma di patate e fave alla griglia

€ 34

polenta di termeno e funghi della valle

tortino e sfera di polenta, con formaggio genussjäger, ragout di funghi e composta di cipolle

€ 32

tutto del manzo nostrano e dei contadini della valle:

- ai ferri

€ 38

- brasato

€ 38

- steak (da due)

con patate, verdure e i migliori burri della valle

€ 12 / 100g

dolci e formaggi

“black orange”

arancia nera come ganache e gelato su tortino alle carote e noci

€ 12

speck e “schüttelbrot”

panna cotta allo speck con gelato allo speck e “schüttelbrot”

€ 12

cheesecake e fragole

formaggio fresco di malga e texture di fragole

€ 12

formaggi da gregor’s carello

partenza da sei e proseguire in senso orario

€ 5 / pz.