

alpes locanda veranda

menu di tre o quattro portate a scelta a € 60 o € 72 oppure á la carta

antipasti

„kraut und rübm“ die contadini della valle
tatar di rape con vinaigrette di topinambur e barbabietola,
spuma di crauti e cracker di patate € 18

solo Solos
pesce gatto affumicato nella sua salsa, insalata ai ferri,
menta e pralina con basilico e pesce gatto € 18

tatar di manzo
con crumble di segale, shoyu di caffè, noci, panino al latte sarentinese
e chutney di mirtilli rossi (120g / 200g) € 22 / 32

„graukas“ (singature by matthias kirchler)
sphere di „graukäse“ con marmellata di cipolle, „schüttelbrot“ e sfogliata € 18

fast salami ® (per due)
„speck“ fatto da noi con le sue guarnizioni € 28

primi piatti

„speck und brot“
ravioli di pane avanzato con ripieno di pane, schiuma di aceto di pane,
brodo di pane e speck e fast-pancetta fatta in casa € 22

latticello e orzo del contadino
con pezzetti di koji fritti, polvere di bucce di patate e spuma di kefir € 20

ravioli di patate e zucca
con salsa al formaggio, amaretti, zucca marinata
e hollandaise affumicata € 22

la pentola di zuppa della val sarentino (per due)
delizia calda di prodotti della val sarentino € 34

secondi

salmerino confit
con salsa di burro fermentato e olio al fieno affumicato,
accompagnato da panino al vapore con insalata di salmerino € 32

duetto di vitello
picanha con jus al miso e frutti di bosco e rotolo ripieno di soufflé di canederli,
accompagnati di pastinaca e insalata di cavolo riccio con carciofo € 38

finocchio in pasta di sale
con lacca di finocchietto, salsa cremosa all'erba cipollina
e baguette con burro al finocchio € 32

vecchia vacca (da due)
steak di razza grigia con patata cotta in ceramica,
insalata di rapa rossa e miglior burro della val sarentino € 12 / 100g

dolci e formaggi

mille e uno „schörgau“
millefoglie con castagne, gelato al pino mugo e yogurt e chip di koji € 12

noci e mirtilli neri
mousse ai noci, gelato ai noci, spuma di noci e cioccolato
e pancake ai mirtilli neri € 12

ricotta e fava tonka (per due, ultimo ordine ore 14 / 21)
soufflé di ricotta con gelato alla fava tonka e chutney di mela cotogna € 28

riso di termeno in bianco
riso al latte tiepido, con prugne grigliate e gelato al burro rosolato € 14

formaggi da gregor's carello
partenza da sei e proseguire in senso orario € 5 / pz.