

# alpes

l'anima della nostra casa consiste in un gioco che cerca di spingere le sensazioni al loro culmine in modo da raccoglierne l'essenza. quello che vogliamo é suscitare emozioni, penetrare in quella zona della memoria gustativa che rende un'esperienza degna di essere ricordata. una cucina da provare e riprovare, grazie alla riscoperta di antiche tecniche di fermentazione dimenticate che ci rendono più vivi.

## 4 con gusto

tartara di razza grigia  
funghi, muschio e vinschgerle

risotto di due annate  
porcini e finferli della valle

salmerino alpino  
zuppa e verdure

crumb cake  
fragole, rabarbaro e bucce di cacao

€ 63,00

## 5 in leggerezza

insalata estiva  
erbe spontanee e fiori

spaghetti al burro  
lieviti naturali d'uva schiava pranzegg

assoluto - brodo di radici  
tortellini ripieni di "crauti di carota"

anatra di bosco  
emulsione d'anatra e salsa al muschio

crema di latte d' alpeggio  
pino mugo, nocciola e mandorle

€ 73,00



mitnondur

maso afingsbruck – consorzio sarner fleisch – maso stoandl  
manofattura contadina kral – consorzio apicultori – chocolatier oberhöller –  
latte delle mucche della "nostra" helga