



OGNI GIORNO PORTIAMO IN CUCINA PRODOTTI FRESCHI E LI LAVORIAMO NEL PIENO RISPETTO DELLA MATERIA PRIMA, GRAZIE ALL'ESPERIENZA MATURATA NEI NOSTRI VIAGGI, ALLO STUDIO E ALLA SPERIMENTAZIONE DI TECNICHE NUOVE, ALL'AVANGUARDIA.

LA FANTASIA DELLO CHEF E LA COMPETENZA DEL NOSTRO STAFF VI GUIDERANNO IN UN PERCORSO GUSTATIVO CHE SPERIAMO POSSA APPASSIONARVI

Every day we bring fresh products to the kitchen and we process them in full respect of the raw material, thanks to the experience gained in our travels, to the study and experimentation of new, cutting-edge techniques.

The chef's imagination and the expertise of our staff will guide you on a gustatory journey that we hope will captivate you.

Jeden Tag bringen wir frische Produkte in die Küche und verarbeiten sie unter voller Berücksichtigung des Rohstoffs, dank der Erfahrungen, die wir auf unseren Reisen gesammelt haben, sowie durch das Studium und Experimentieren mit neuen, hochmodernen Techniken.

Die Fantasie des Küchenchefs und das Fachwissen unserer Mitarbeiter begleiten Sie auf einer geschmacklichen Reise, die Sie hoffentlich in ihren Bann ziehen wird.



ANGURIA ZERBINATI, VANIGLIA DEL MADAGASCAR, UOVA DI SALMERINO ALPINO E ERBETTE DI MONTAGNA

Watermelon, madagascar vanilla, char roe and mountain herbs

Zerbinati-Wassermelone, Madagaskar-Vanille, Saiblingsrogen und Bergkräuter

TATAKI DI CAPRIOLO MARINATO, PERE IN OSMOSI, ACETO DI BRAULIO HOME MADE, VELI DI SEGALE, WHISKY "ARDBEG 10 Y" E MISTICANZA ALPINA

Marinated venison tataki, osmosis pears, home made braulio vinegar, rye, "10 year old Ardbeg" peated whisky and alpine mixed salad

Mariniertes Hirsch-Tataki, Osmose Birnen, hausgemachter Braulio-Essig, Roggen, getorfte Whisky „Ardbeg 10 Jahre“ und gemischter Alpen Salat

GNOCCHETTO DI PATATE D'ALTA QUOTA, BLU DI MONCENISIO E ASPARAGI IN PIÙ CONSISTENZE

High-altitude potato gnocchetti, blue cheese from Moncenisio, asparagus in various textures

Höhen Kartoffel-Gnocchetti, Blauschimmelkäse aus Moncenisio, Spargel in verschiedenen Texturen

SAMBUCO E MELA VERDE

Elderberry and green apple | Holunderbeere und grüner Apfel





PANCIA DI MAIALE, I SUOI POP CORN E UOVA DI TROTA

Pork belly, its popcorn and trout roe

Schweinebauch, sein Popcorn und Forellenrogen

FILETTO DI VITELLO "PETER'S FARM", JUS SPEZIATA, PESTO DI LARICE, CAROTINA ALLA BRACE E PANE ALLA CORTECCIA DI PINO MUGO

Fillet of veal "Peter's farm", spiced jus, larch pesto, grilled carrot, mountain pine bark bread

Kalbsfilet "Peters Hof", Gewürzjus, Lärchenpesto, gegrillte Karotte, Latschenkieferrindenbrot

KOMBUCHA AL LAMPONE, GINEPRO E BITTER DI BARBABIETOLA E RADICI DI TARASSACO

Kombucha with raspberry, juniper and beetroot bitters and dandelion roots

Himbeeren Kombucha, Wacholder, Rote-Beete-Bitter und Löwenzahnwurzeln

BAVARESE AL MIELE DI TARASSACO, GELATO AL POLLINE MILLEFIORI, BERGAMOTTO E FAVA DI TONKA

Dandelion honey bavarian, wildflower pollen ice cream, bergamot and tonka bean

Löwenznhonig-Bayerisch , Wildblumen Pollen Eis, Bergamotte und Tonkabohne

SCEGLI DI NON SCEGLIERE...

CHOOSE NOT TO CHOOSE...

WÄHLEN SIE, NICHT ZU WÄHLEN...

Non sai cosa ordinare? in pieno stile "OMAKASE" dal giapponese "Mi affido a te", con l'opzione "Scegli di non scegliere", sarà il nostro chef a creare per te un percorso culinario unico. Ogni portata sarà una sorpresa, preparata con ingredienti freschi e tutta la cura della nostra cucina. Lasciati guidare dal gusto e dall'esperienza!

Don't know what to order? In true "OMAKASE" style, from the Japanese phrase meaning "I leave it up to you," choose the option "Choose not to choose," and let our chef craft a unique culinary journey for you. Each course will be a surprise, prepared with fresh ingredients and the utmost care from our kitchen. Let yourself be guided by taste and expertise!

Weißt du nicht, was du bestellen sollst? Ganz im Sinne von „OMAKASE“, aus dem Japanischen „Ich überlasse es dir“, wähle die Option „Wähle, nicht zu wählen“, und lass unseren Chefkoch eine einzigartige kulinarische Reise für dich kreieren. Jeder Gang wird eine Überraschung sein, zubereitet mit frischen Zutaten und größter Sorgfalt aus unserer Küche. Lass dich von Geschmack und Expertise leiten!

3 Portate € 45

5 Portate € 60

7 Portate € 80

a persona

BRESAOLA MA! CASERA DI GROTTA E FUNGHI PORCINI | €13

Bresaola Mah! With cave-aged Casera cheese and porcini mushrooms

Bresaola Mah! Mit höhlengereift Casera-Käse und Steinpilzen

SCIATT, CICORIA E VINAIGRETTE AI MIRTILLI | €13

"Sciatt" Casera Alp cheese balls fried in Valtellina buckwheat flour, chicory and blueberry vinaigrette

"Sciatt" Casera-Alpkäse-Bällchen, frittiert in Veltliner Buchweizenmehl Teig, mit Chicoree und Heidelbeer-Vinaigrette

TARTARE DI MANZETTA BIO, EMULSIONE DI MIDOLLO SPEZIATA, SEGALE, ZUCCA E TROMBETTE DEI MORTI | €16

Bio-veal tartare, spiced bone marrow emulsion, rye, pumpkin, and black trumpet mushrooms

Bio-Rindertatar, gewürzte Mark Emulsion, Roggen, Kürbis und Totentrompeten Pilzen

TACOS DI MAIS ROSSO VALTELLINESE, STRACOTTO DI ANATRA, MAYO ACIDULA AL PINO MUGO E MISTICANZA | €17

Valtellinese red corn tacos, braised duck, tangy pine shoot mayonnaise, and mixed salad

Tacos aus rotem Veltliner Mais, Enteneintopf, säuerliche Jungholz-Mayo und gemischter Salat

SASHIMI DI TROTA, SMØRREBRØD, CREMINO DI CAPRA E SPINACINI | €18

Trout sashimi, smørrebrød, goat's cream and spinach

Forellensashimi, Smørrebrød, Ziegencreme und Spinat

PASTA FRESCA

First Course

PLIN RIPIENI DI GRIGIO ALPINA, LA SUA JUS, GRANO SARACENO E CIME DI RAPA | €18

Plin filled with alpine beef, its sauce, buckwheat, and turnip tops

Plin gefüllt mit Alpenrind, seiner Sauce, Buchweizen und Rübstieler

RISOTTO AI PORCINI, GELATO AL TARTUFO E AGLIO ORSINO | €18

Porcini mushroom risotto, truffle ice cream and wild garlic

Risotto mit Steinpilzen, Trüffeleis und Bärlauch

SPAGHETTI "FELICETTI", MORE, STRACCHINO, UOVO DI SALMERINO E KIMCHI | € 16

"Felicetti" spaghetti, blackberries, stracchino cheese, char roe and kimchi

"Felicetti" Spaghetti, Brombeeren, Stracchino Käse, Saibling Kaviar und Kimchi

GNOCCHI DI PATATE BLU, ASTICE, BURRATA E LIMONE NERO | € 24

Blue potato gnocchi, lobster, burrata and black lemon

Blaue Kartoffelgnocchi, Hummer, Burrata und schwarze Zitrone

VELLUTATA DI POMODORO, CROSTONE DI SEGALE E SEMENZE | € 14

Tomato cream soup, rye crust and seeds

Tomatencremesuppe, Roggencroutons und Samen

CARNE, PESCE E VEGETALI

Main Course

FILETTO DI CERVO, LA SUA JUS, RAPA BIANCA E AGLIO NERO | €32

Venison fillet, its sauce, white turnip, and black garlic

Hirschfilet, seine Sauce, weiße Rübe und schwarzer Knoblauch

CONTROFILETTO DI VACCA VECCHIA FROLLATO NEL BURRO, LA SUA JUS AI PORCINI E TARTUFO, PATATA SFOGLIATA | €29

Old cow sirloin aged in butter, its porcini mushroom and truffle sauce, and layered potato

Alter Rinderlendensteak in Butter gereift, mit Steinpilzen und Trüffeln Suce und geschichteten Kartoffeln

GUANCIA DI VITELLO AL VINO BIANCO, CAROTINE AL BBQ E SEDANO RAPA | €24

Veal cheek in white wine, bbq carrots and celeriac

Kalbsbäckchen in Weißwein, gegrillte Karotten und Sellerie

SUPREMA DI FARAONA, VERZA, MARSALA E INDIVIA | €23

Supreme of guinea fowl, cabbage, marsala and endive

Supreme aus Perlhuhn, Kohl, Marsala und Endivie

TENTACOLO DI PIOVRA, LA SUA MAIO, CREMA DI ZUCCA E PATATA ALLA BRACE | €24

Octopus tentacle, maio, pumpkin cream and grilled potato

Oktopustentakel, Maio, Kürbiscreme und gegrillte Kartoffeln

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E INTERNAZIONALI MIELE DI PINO MUGO E
MOSTARDA FATTA IN CASA**

Selection of local and international cheeses mountain pine honey and
homemade mustard

Auswahl lokaler und internationaler Käsesorten Latschenkiefernhonig und
hausgemachter Senf

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI | €14

Small cheese tasting
Kleine Käseverkostung

DEGUSTAZIONE COMPLETA | €20

Complete tasting
Komplette Verkostung



DOLCEZZE

Desserts

TIRAMISU A MODO NOSTRO, CAFFÈ DI CICORIA, SAVOIARDI AI PINOLI E SIFONATA AL MASCARPONE | €8

Tiramisu our way, chicory coffee, pine nut ladyfingers, and mascarpone symphony

Tiramisu auf unsere Art, Zichorienkaffee, Pinienkern-Ladyfingers und Mascarpone-Sinfonie

CASTAGNA,FAVA DI TONKA E NOCCIOLE | €8

Chestnut, tonka bean and hazelnuts

Kastanie, Tonkabohne und Haselnüsse

GELATO ALLE ARACHIDI, CREMOSO ALLA MANDORLA E CRUMBLE AGLI ANACARDI | €8

Peanut ice cream, almond cream and cashew crumble

Erdnusseis, Mandelcreme und Cashew-Crumble

MOUSSE AL LATTE DI CAPRA, LAMPONE E CIOCCOLATO FONDENTE | €8

Goat's milk mousse, raspberry and dark chocolate

Ziegenmilchmousse, Himbeere und dunkle Schokolade

RIBES NERO , MIRTILLI, CIOCCOLATO BIANCO E VERBENA | €8

Blackcurrants, blueberries, white chocolate and verbena

Schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren, weiße Schokolade und Eisenkraut

Grazie

GRAZIE DI CUORE PER AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE! CI HA FATTO DAVVERO PIACERE AVERVI
COME NOSTRI OSPITI E CI AUGURIAMO DI AVER CONTRIBUITO A RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA
GASTRONOMICA SPECIALE. SPERIAMO CHE ABBIATE APPREZZATO IL CIBO, IL SERVIZIO ATTENTO E
L'ATMOSFERA ACCOGLIENTE CHE OFFRIAMO. IL VOSTRO SOSTEGNO E LA VOSTRA SODDISFAZIONE
SONO DI GRANDE IMPORTANZA PER NOI.
SPERIAMO DI DARVI NUOVAMENTE IL BENVENUTO NEL NOSTRO RISTORANTE!

Thank you very much for choosing our restaurant! We were delighted to have you as our guests
and look forward to helping make your dining experience special. We hope you enjoyed the food,
attentive service and welcoming atmosphere we offer. Your support and satisfaction are of great
importance to us.

We hope to welcome you again in our restaurant!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben! Wir freuen uns, Sie als unsere
Gäste begrüßen zu dürfen und freuen uns darauf, dazu beizutragen, Ihr kulinarisches Erlebnis zu
etwas Besonderem zu machen. Wir hoffen, dass Ihnen das Essen, der aufmerksame Service und
die einladende Atmosphäre gefallen haben. Ihre Unterstützung und Zufriedenheit sind uns sehr
wichtig.

Wir hoffen, Sie wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!



INFORMIAMO I GENTILI OSPITI CHE NEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI TRACCE DI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E MOLLUSCHI.
PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

Please note that gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupins and molluscs may be present in our dishes.

For more information, please ask our staff.

Bitte beachten Sie, dass Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere in unseren Gerichten enthalten sein können.

Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.