



**LOVE IS IN THE ALPS**  
Tasting Menu

**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, MELA VERDE, ACETO DI LAMPONI, POLENTA  
CROCCANTE E CRESCENZA | € 18**

Red prawn carpaccio, green apple, raspberry vinegar, crispy polenta and crescenza cheese

Carpaccio von roten Garnelen, grünem Apfel, Himbeeressig, knuspriger Polenta und Crescenza-Käse

**RAVIOLI RIPIENI DI DENTICE, PEPERONCINO CRUSCO, POMODORINO CAMONE E  
BASILICO SELVATICO | € 22**

Turbot chiodato, its fumet, beet and turnip greens

Ravioli gefüllt mit Schnapper, Chili-Crusco-Pfeffer, Camone-Tomaten und wildem Basilikum

**ROMBO CHIODATO, IL SUO FUMETTO, BARBABIETOLA E CIME DI RAPA | € 30**

Turbot chiodato, its fumet, beet and turnip greens

Steinbutt chiodato, sein Fumet, Rüben und Kohlrabi

**CILIEGIA, MANDORLA, CIOCCOLATO MONORIGINE MESSICO E CHAMPAGNE | € 10**

Cherry, almond, Mexican single-origin chocolate and champagne

Kirsche, Mandel, mexikanische Schokolade aus einem einzigen Ursprung und Champagner

by Chef

*Federico Maglio*

**Scegli il percorso completo per un'esperienza esclusiva, con bollicina di benvenuto e piccole sorprese durante la cena**

Choose the full menu for an exclusive experience, with welcome bubbly and small surprises during dinner

Wählen Sie das komplette Menü für ein exklusives Erlebnis, mit Begrüßungssekt und kleinen Überraschungen während des Essens

**MENU COMPLETO A PERSONA | € 80**

Complete menu per person



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.



# CONSIGLIATO DALLO CHEF

*Chef's recommendation*

SCEGLI DI NON SCEGLIERE...

CHOOSE TO NOT 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 the "OMAKASE" style, from the Japanese phrase meaning "I leave it up to you," choose the option "Choose to not choose," and let our chef craft a unique culinary journey for you. Each course will be a surprise, prepared with fresh ingredients with 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

*Federico Maglio*

**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 Rübstiel

### RISOTTO AI PORCINI, GELATO AL TARTUFO E AGLIO ORSINO | €19

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

**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



**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



*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.