



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, getorfter 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

**CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA AL MIELE DI CASTAGNO, FINOCCHIETTO, CREMINO DI CAPRA, SALICORNIA E KOMBUCHA ALL'OLIVELLO SPINOSO | €19**

Carpaccio of amberjack marinated in chestnut honey, fennel, cream of goat cheese, glasswort and sea buckthorn kombucha

Amberjack-Carpaccio in Kastanienhonig mariniertem, Fenchel, Ziegencreme, Queller und Sanddorn-Kombucha

**TARTARE DI BRUNA ALPINA, L'OSSO E IL SUO MIDOLLO, SALSA VERDE AL TARASSACO, POLLINE DI CASTAGNO E FUNGHI CHIODINI | €18**

Alpine brown tartare, bone and its marrow, dandelion green sauce, chestnut pollen, rye and honey

Alpenbraunes Tatar, Knochen und Knochenmark, grüne Löwenzahn Sauce, Kastanienpollen, Roggen und Honig

**TATAKI DI CAPRIOLO MARINATO, PERE IN OSMOSI, ACETO DI BRAULIO HOME MADE, SEGALE, WISKEY TORBATO E MISTICANZA ALPINA | €20**

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

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

**UOVO DI LIVIGNO, SFRIGOL, SCIMUDIN D'ALPEGGIO, TARTUFO E TRIFOGLIO | €17**

Livigno egg, Sfrigol (crunchy yellow polenta), Scimudin cheese, truffle and clover

Livigno-Ei, Sfrigol (knusprige gelbe Polenta), Scimudin Käse, Trüffel und Klee

# PASTA FRESCA

## First Course

### **RAVIOLI RIPIENI AL SALMERINO, LA SUA TARTARE, UMAMI DI POMODORINO DEL PIENNOLO, GINEPRO SELVATICO E CAVIALE CALVISIUS | €20**

Ravioli stuffed with char, its tartare, piennolo tomato umami, wild juniper and calvisius caviar

Ravioli gefüllt mit Saibling, sein Tatar, Piennolo-Tomaten-Umami, wildem Wacholder und Calvisius-Caviar

### **MALTAGLIATI DI FRUMENTO ALPINO, RAGÙ DI BRUNA ALPINA, "NON BITTO" GRANO SARACENO SOFFIATO | €19**

Alpine wheat maltagliati pasta, alpine beef ragout, local "Bitto" cheese, bear garlic and puffed buckwheat

HAlpenweizen-Maltagliati Pasta, Alpen Rinderragout, lokaler „Bitto“-Käse, Bärlauch und gepuffter Buchweizen

### **GNOCCHETTO DI PATATE D'ALTA QUOTA, BLU DEL MONCENISIO E ASPARAGI IN PIÙ CONSISTENZE | €18**

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

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

### **TAJARIN DI SEGALE, PORCINI TESTA NERA IN PIÙ CONSISTENZE, FAVE E CREMA DI KIMCHI D'ALTA QUOTA | €19**

Rye tagliolini "Tajarin", black-headed porcini mushrooms in various textures, broad beans and high altitude kimchi cream

Roggen-Tagliolini "Tajarin", Schwarzkopf-Steinpilze in verschiedenen Texturen, Saubohnen und Höhen-Kimchi-Creme

# CARNE, PESCE E VEGETALI

## Main Course

### STORIONE AL BURRO DI MALGA, LATTICELLO, MELANZANA LACCATA, COLATURA DI CIPOLLOTTO NERO E BASILICO | €28

Sturgeon with alpine butter, buttermilk, lacquered aubergine, black spring onion and basil drops

Stör mit Alpenbutter, Buttermilch, lackierter Aubergine, schwarzer Frühlingszwiebel und Basilikumtropfen

### FRENCH RACK DI AGNELLO "GALLESE" AL TIMO SELVATICO ,BIETOLE AL BURRO ACIDO E TAPIOCA | €29

French Racks of lamb, chard, bear garlic pesto and tapioca

Französische Lammkarrees "Galles", Mangold, Bärlauchpesto und Tapioka

### FILETTO DI VITELLO "PETER'S FARM", LA SUA JUS SPEZIATA, PESTO DI LARICE, CAROTINA ALLA BRACE, PANE ALLA CORTECCIA DI PINO MUGO | €28

"Peter's farm" veal fillet, its spiced jus, larch pesto, grilled carrot, toasted bread in mountain pine bark

Kalbsfilet Petershof, Gewürzjus, Lärchen Pesto, gegrillte Karotte, geröstetes Brot in Berg Kiefernrinde

### SEDANO RAPA MARINATO, RISTRETTO DI FINFERLI, SPINACINI SELVATICI E CETRIOLO | €25

Marinated celeriac, vegetable sauce, wild spinach and cucumber

Marinierter Knollensellerie, Gemüse Soße, wilder Spinat und Gurke

# FORMAGGI

## Cheeses

### 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



**BISQUIT DI GRANO SARACENO, GELATO AL RUM DIPLOMATICO, CAFFÈ DI LIVIGNO E  
PANNA MONTATA A MANO | €9**

Buckwheat biscuit, diplomatic rum ice cream, Livigno coffee and hand whipped cream

Buchweizen Biskuit, diplomatisches Rum-Eis, Livigno-Kaffee und hand geschlagene Sahne

**SAVOIARDO AI PINOLI, CREMINO DI CAPRA, CIOCCOLATO FONDENTE | €9**

Ladyfinger with pine nuts, goat's cream cheese, dark chocolate

Löffelbiskuit mit Pinienkernen, Ziegen-Cremino, dunkle Schokolade

**BAVARESE AL MIELE DI TARASSACO, GELATO AL POLLINE MILLEFIORI, BERGAMOTTO E  
FAVA DI TONKA | €9**

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

Löwenznhonig-Bayerisch , Wildblumen Pollen Eis, Bergamotte und Tonkabohne

**MOUSSE ALLO YOGURT, CREMOSO AL MIRTILLO SELVATICO, MANDORLE ARMELLINE E  
LAMPONI LIOFILIZZATI | €9**

Yoghurt mousse, wild blueberry cream, apricot kernel almonds and freeze-dried raspberries

Joghurtmousse, Waldheidelbeer Creme, Aprikosenkerne Mandeln und gefriergetrocknete Himbeeren



*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.