

Blind Tasting menu of 4 courses,
70,00 € per Person



Menù degustazione di 4 portate a
sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
70,00 € a persona

Blind Tasting menu of 6 courses
90,00 € per Person

Menù degustazione di 6 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone 90,00 € a persona

Radicchio sulla neve vom 24. bis 31. Jänner 2018

Radicchio sulla neve dal 24 al 31 gennaio 2018

Entrees

Antipasti

Chicory salad, anchovies and shaved parmesan	17,00 €
Hand-rolled veal with mixed leaves salad pumpkin seeds oil vinaigrette	16,00 €
Thin sliced veal with tuna sauce, marinated chicory and radicchio salad	20,00 €
Seasoned speck in our cellar	15,00 €
„Sprinzen“ beef tartare from pusteria valley with buckwheat and buffalo mozzarella „cheesecake“ (1/2 Portion)	25,00 € 17,50 € 1/2 porz.
Foie grass terrine with porto gelee, nuts crust praline, aged balsamic, mustards and brioches ban	28,00 €
Foie grass escalope browned on balsamic apples with lemon compote	29,00 €



Insalata di puntarelle, acciughe e scaglie di parmigiano
Testina di vitello arrotolato a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca
Fettine sottili di girolo di vitello con salsa di tonno, puntarelle marinate e insalata di radicchio
Speck stagionato nella nostra cantina
Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria con „Cheesecake“ di pane di segala e mozzarella di bufala
Terrine di fegato grasso d'oca con gelatina al porto, praline in crosta alle noci, balsamico invecchiato, mostarde e pan brioche
Scaloppa di fegato d'oca rosolata su mela al balsamico con mostarda di limoni

Soup and first Courses

Minestre e primi piatti

Two liver canederli in consomme	10,00 €
Winter veggies and legums soup with poached quail egg	13,00 € 
Potatoes and buckwheat gnocchi with duck ragu	16,00 €
Aubergine, mushrooms and ricotta strudel on tomatoes cream	17,00 € 
Bio barley creamed with beetroots, horseradish and grey cheese from Aurina valley	16,00 € 
Open raviolo filled with spinach cream, poached egg and „Scorzone“ truffle	25,00 € 
„Plin“ small hand-made ravioli, filled with parmesan fondue on truffle potatoes cream	18,00 €
Pressed Canederli with Pusteria valley cheese with cabbage salad	15,00 € 

Due canederli di fegato in brodo concentrato
Zuppa di verdure invernali e legumi con uovo di quaglia in camicia
Gnocchi di patate e grano saraceno al ragu di anatra
Strudel di melanzane, funghi porcini e ricotta su crema di pomodoro
Orzo biologico mantecato con rape rosse, rafano e formaggio grigio della Val Aurina
Raviolo aperto ripieno di crema di spinaci e uovo ruspante in camicia con tartufo „Scorzone“
„Plin“ piccoli ravioli fatti a mano, ripieni di fonduta di parmigiano nel su crema tartufata di patate
Canederli pressati di formaggio della Val Pusteria con insalata di cavolo cappuccio

Main Courses

Secondi piatti

Charcoal oven cockerel with herbs potatoes	22,00 €
Milk feed stew lamb served in soapstone casserole with speck cabbage salad	27,00 €
for 2 Person: oven cooked „Croise“ duck, glazed with fir honey and pepper in citrus fruits sauce. (cooking time 40 min.)	58,00€
breast and filled leg of pigeon, embers cooked with trevisan radicchio and aged balsamic	29,00€
Local Milk fed veal chop cooked in pink pepper sauce, potatoes gratin nouvelle veggies	28,00 €
„Sprinzen“ entrecote charcoal grilled, stew atichokes, shallot and potatoes gratin	32,00 €
Venison loin, black currant and red wine sauce, garnish with typical sides	34,00 €

Entrees and first courses from the sea



“felicatti” monograin spaghetti with clams and trevisan radicchio	18,00 €
Bio marinated salmon crunchy radicchio salad, mandarin and sour cream	20,00 €
Sicilian tuna tartare japonaise style	24,00 €
Steamed warm sea entree: fish, seafood, shellfish and veggies with lemon olive oil	26,00 €
Warm lobster salad, catalan style	29,00 €

Main Courses from the sea



Fine fish selection charcoal grilled „josper“, mediteranean style	32,00 €
Grated scallops in the shell (6 pieces)	27,00 €
Grilled squid with radicchio and aged balsamic	24,00 €
Zander filet with smoked salt and trevisan radicchio	28,00 €



Hand-made bread and service charge	3,00 €
Vegeterian	

Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate alle erbe
Stufato d'agnello da latte servito in casseruola di pietra ollare con insalata di cavolo cappuccio speck
Per 2 persone: Anatra “Croise” cotta al forno e laccata con miele di abete e pepe in salsa di agrumi. (tempo di cottura 40 minuti)

Petto e coscia ripiena di piccione cotto alla brace con radicchio trevigiano e balsamico invecchiato
Braciola di vitello da latte nostrano arrostito in salsa di pepe rosa, gratin di patate, verdure novelle
Entrecôte di manzo “Sprinzen” cotto alla brace in forno a carbonella, carciofi stufati, scalogno e gratin di patate
Lombo di cervo arrosto rosato in salsa di ribes nero e vino rosso, guarnito con contorni tipici

Antipasti e primi piatti di pesce

Spaghetti monograno “Felicetti” alle vongole e radicchio Trevigiano
Salmone biologico marinato con insalata di radicchio croccante, mandarini e panna agra
Tartare di tonno siciliano stile giapponese
Antipasto tiepido di mare al vapore: pesci di mare, frutti di mare, crostacei e verdure con olio d'oliva e limone
Insalata tiepida di astice alla catalana

Secondi di pesce

Variazione di pesci pregiati (branzino, gallinella, scorfano) cotti in forno a carbonella “Josper” alla mediterranea
6 pezzi di cappelletti gratinate nei gusci
Calamari ripieni di radicchio appena scottati con balsamico invecchiato
Filetto di luccio perca arrosto con sale affumicato su radicchio Trevigiano saltato



Pane fatto in casa con lievito madre e coperto vegetariano
--

