

Menu à la Carte

Maggio 2011

La nostra filosofia di cucina





Siamo lieti di poterVi accogliere
nel nostro ristorante.

Vi vizeremo con le nostre
personali creazioni di prodotti freschi
e selezionati, provenienti da
produzioni locali.

Il nostro Chef Arnold Paris e il suo team
Vi augurano un buon appetito!

I nostri Antipasti preparati

da Sonia

-  Bries di vitello arrostito su insalata di patate e crescione con tartara di champignon 12,00 €
- Code di gamberi in tempura su avocado marinato ed espuma di finocchio e limoni 13,00 €
-  Terrina di latticello e asparagi con uovo fritto e ravioli all'aglio orsino croccante 11,00 €
-  Filetto di trota affumicato su crema di sedano e mele con brioche al rafano 10,00 €
-  Tartara di manzo 100g preparato al Vostro gusto con pane tostato e burro 14,00 €

I Classici

- Carpaccio di manzo con funghi porcini sott'olio e scaglie di parmigiano su cuori d'insalata 12,00 €
- Canederli ai spinaci con parmigiano e burro 8,50 €
- Canederli (di speck o fegato) in brodo 5,00 €
- Cotoletta alla milanese con patate fritte 12,00 €
- Entrecôte con cipolline arrostitite e patate saltate rosolate 18,00 €
- "Kaiserschmarrn" con marmellata di mirtilli rossi 7,00 €

 Piatto locale

 Piatto vegetariano

 Specialità dello chef

 Piatto locale


 Piatto vegetariano

 Specialità dello chef

I nostri piatti vegetariani

preparati da Armin

 Strudel di verdure con scamorza su pomodori freschi e salsa al basilico 10,00 €

 Asparagi freschi con burro all'erba cipollina, salsa bolzanina e patate 15,00 €

 Piatto di verdure alla griglia con Tete de Moine 13,00 €

Consigliamo un bicchiere di **Pinot Grigio - Elena Walch** 3,80 €

Di colore paglierino dorato con riflessi verdognoli. Profumo elegante di frutta matura, con accenni floreali e vegetali. Si tratta di un vino dal gusto: pieno e ricco, concentrato e di corpo pieno, complesso, fresco, succoso e persistente.

Si abbina bene e con versatilità a molte preparazioni a base di verdure e di pesce. L'acidità vivace e ben bilanciata del vino e la ricca gamma aromatica lo rendono ideale anche come aperitivo

 Piatto locale

 Piatto vegetariano

 Specialità dello chef

Le zuppe

preparati da Arnold

Zuppa d'asparagi con petto d'anatra affumicato 7,00 €

 Zuppa di cozze e pomodori con pane all'aglio 7,00 €

Consommé con fettine di filetto e tuorlo d'uovo 7,50 €


 Piatto locale

 Piatto vegetariano

 Specialità dello chef

I nostri primi piatti

preparati da Armin

-  Risotto con agrumi, basilico e petto di gallina al tartufo 15,00 €
- Ravioli ripieni d'asparagi su capesante gratinate con salsa di prosciutto crudo e zafferano 14,00 €
- Tortelloni di farina Kamut con ripieno di ortiche su foie gras d'anatra e salsa al balsamico 15,00 €
- Gnocchi di patate con polipo e funghi porcini in salsa di miele e pino mugo 14,00 €
Consigliamo un bicchiere di Sauvignon Puntay – E&N Caldaro 3,80 €
Colore giallo paglierino chiaro. Ampio bouquet di frutti esotici, ribes e pompelmo. Il buon contenuto acidico dona a questo Sauvignon freschezza e vivacità, che si concretizza in una buona persistenza ed armonia. Si accompagna Vino che accompagna molto bene piatti della cucina vegetariana (formaggino di capra con insalata di finocchi) e pesce.
- Lasagnetta all'acetosa con filetto di salmerino in salsa di sultanine e rum 11,00 €


 Piatto locale

 Piatto vegetariano

 Specialità dello chef

Specialità di carne e pesce

del nostro chef Arnold e Eric

- "Gröstl" di faraona con morchella, cipolline e salsa al tartufo 22,00 €
- Filetto di manzo con crosta di parmigiano in salsa di cognac con ragù di asparagi con strudel di patate e porri 24,00 €
Consigliamo un bicchiere di Sauvignon Puntay – E&N Caldaro 3,80 €
Degustazione: colore rosso rubino intenso; aroma complesso, fruttato e speziato con sentore di ciliege e more. Tannini ben presenti e armonizzati dall'affinamento in barriques. Finale pieno e persistente.
Si accompagna: molto adatto con selvaggina, cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.
-  Steak di struzzo in salsa di soia , purè di ceci e curry con gratin di topinambour 22,00 €
- Petto d'anatra con salsa di rosmarino e miele, minimais in mantello di speck con gratin di patate 21,00 €
- Branzino in crosta di sale marino con spinaci freschi e patate al burro 21,00 €
- Medaglioni di coda di rospo su ragù di lenticchie con burro al vino rosso e gnocchi di patate e timo 22,00 €

 Piatto locale

 Piatto vegetariano

 Specialità dello chef