

L'arte

“Plissn”

- *Temolo, mela, robiola di capra, pepe di montagna*
- *Brodo di lumache, trippa di vitello, romice, tartufo nero*
- *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
- *Raviolo con merluzzo bianco, foglia ostrica, taccole, tartare di gambero viola affumicato, bergamotto*
- *Vellutata di patate, grano saraceno, erbe, plancton*
- *Tortello al taleggio di capra, succo di foglie di ribes, frutti di bosco*
- *Pasta di farro, spirulina, nasturzio, pecorino, anguilla affumicata*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras, riccio, aceto di rapa rossa*
- *Tartare di pecora, cappasanta, yogurt alla barbabietola, birra scura*
- *Capriolo, cenere di pigna, gialletti, latte di timo, cipolla viola*
- *Morbido di formaggio, sorbetto ai fiori di sambuco e gin, cioccolato, caramello di papavero, ribes*

€ 120 (vini esclusi)

“Asou”

- *Sandwich di trota iridea, argilla, ortiche, fragole verdi*
- *Millefoglie di melanzane, saurnschotte, peperone rosso*
 - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
- *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, cumino*
 - *Raviolo al camoscio, papavero*
 - *Tortello all'uovo, anice di bosco, porcino*
- *Vitello, levistico, patata viola, more di gelso*
 - *Piatto dolci misti*

€ 90 (vini esclusi)

È possibile inoltre scegliere alcuni piatti a proprio piacere da entrambe le proposte di menù degustazione:

“Verpai”, cinque assaggi a scelta a 80 €

Antipasti:

- *Temolo, mela, robiola di capra, pepe di montagna € 23*
- *Sandwich di trota iridea, argilla, ortiche, fragole verdi, maionese al dragoncello € 22*
 - *Millefoglie di melanzane, saurnschotte, peperone rosso € 22*
- *Raviolo di rapa rossa, animella, foie gras, riccio, aceto di rapa rossa, basilico € 35*
 - *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio € 24*
 - *Tributo alla zuccina € 23*

Primi piatti:

- *Tortello all'uovo, anice di bosco, porcino € 24*
- *Pasta di farro, spirulina, nasturzio, pecorino, anguilla affumicata € 23*
 - *Tagliolino di riso Venere, cappuccio, speck, cumino € 22*
- *Tortello al taleggio di capra, succo di foglie di ribes, frutti di bosco € 22*
- *Raviolo con merluzzo bianco, foglia ostrica, taccole, tartare di gambero viola affumicato, bergamotto € 24*
 - *Vellutata di patate, grano saraceno, erbe, plancton € 22*
 - *Brodo di lumache, trippa di vitello, romice, tartufo nero € 28*

Secondi piatti:

- *Vitello, levistico, patata viola, more di gelso € 30*
 - *Vacca, misticanza, mirtillo, nocciole € 29*
 - *Sopa coada: piccione in due cotture € 35*
- *Faraona, radicchio di monte, gialet, vermouth € 28*
- *Capriolo, cenere di pigna, gialletti, latte di timo, cipolla viola € 35*
- *Tartare di pecora, cappasanta, yogurt alla barbabietola, birra scura € 33*

... Inoltre proponiamo un piatto essenzialmente vegetale

*Pancake di lenticchie, formaggio di anacardi, bulbi di zafferano, lavanda, funghi shiitake
€ 20*

Proposta vini in abbinamento

Proposta accompagnamento vini € 30, € 40, € 50

Dolci:

- Tiramisù € 15
- Come una Lienz-Torte, dragoncello € 15
- Pesca noce, lampone, yogurt, bacca della passione € 15
- Pastiera di grano saraceno, gelato al fieno, albicocche € 15
- Prato fiorito € 15
- Pompelmo, campari, cioccolato bianco, levistico, fave di cacao € 15
- Morbido di formaggio, sorbetto ai fiori di sambuco e gin, cioccolato, caramello di papavero, ribes € 15
- Piatto dolci misti € 16

Inoltre proponiamo:

- Rabarbaro, frolla al cocco, fragoline di bosco, basilico € 15

Piatto dolci misti:

- Tiramisù
- Come una Lienz-Torte, dragoncello
- Pesca noce, lampone, yogurt, bacca della passione
- Pastiera di grano saraceno, gelato al fieno, albicocche

AVVISO IMPORTANTE SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Talvolta, tutti gli alimenti per la loro salvaguardia vengono abbattuti; per tanto alcuni di essi possono essere decongelati.