

L'arte

“Plissn”

- *Temolo, mela, robiola di capra, pepe di montagna*
- *Brodo di lumache, trippa di vitello, bardana, tartufo nero*
- *Cervo fondente, cirmolo, tuberi e muschio*
- *Raviolo con merluzzo bianco, gazpacho di pomodoro, 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, gazpacho di pomodoro, foglia ostrica, taccole, tartare di gambero viola affumicato, bergamotto € 24*
 - *Vellutata di patate, grano saraceno, erbe, plancton € 22*
 - *Brodo di lumache, trippa di vitello, bardana, 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.

Laité

“Plissn”

- *Grayling, apple, goat robiola, mountain pepper*
- *Escargot broth, veal tripe, dock leaf, black truffle*
 - *Deer, swiss stone pine, tubers and moss*
- *Cod ravioli, oyster leaf, jackdaw, smoked shirmp-tartare, bergamot*
 - *Potato velvety, buckwheat, herbs and plancton*
- *Goat taleggio-cheese tortelli, blackcurrant leaves-juice, soft fruit*
- *Spelt pasta, spirulina algae, nasturtium, pecorino and smoked eel*
- *Beet ravioli, veal sweetbreads, foie gras, sea urchin, beet vinegar, basil*
 - *Sheep tartare, scallop, beetroot yogurt, stout*
- *Venison, pine cone-ash, chanterelle mushrooms, thyme milk, purple potato*
- *Cheese mousse, elderflower and gin sorbet, chocolate, poppy caramel, blackcurrant*

€ 120 (not included wines)

“Asou”

- *Rainbow trout sandwich, clay, nettle, green strawberries, estragon mayonnaise*
- *Auberigine mille-feuille, saurnschotte, red pepper*
 - *Deer, swiss stone pine, tubers and moss*
- *Venus rice tagliolini, cabbage, speck and cumin*
 - *Chamois ravioli, poppy*
 - *Egg tortelli, wood anise, mushrooms*
 - *Veal, lovage, violet potato, mulberries*
 - *Mixed dessert dish*

€ 90 (not included wines)

*Is possible also to personalize your menù choosing
different courses from both tasting menus:*

“Verpai”, five courses 80 €

Appetizers:

- *Grayling, apple, goat robiola, mountain pepper € 23*
- *Rainbow trout sandwich, clay, nettle, green strawberries, estragon mayonnaise € 22*
 - *Auberigine mille-feuille, saurnschotte, red pepper € 22*
- *Beet ravioli, veal sweetbreads, foie gras, sea urchin, beet vinegar, basil € 35*
 - *Deer, swiss stone pine, tubers and moss € 24*
 - *Tribute to zucchini € 23*

First courses:

- *Egg tortelli, wood anise, mushrooms € 24*
- *Spelt pasta, spirulina algae, nasturtium, pecorino and smoked eel € 23*
 - *Venus rice tagliolini, cabbage, speck and cumin € 22*
- *Goat taleggio-cheese tortelli, blackcurrant leaves-juice, soft fruit € 22*
- *Cod ravioli, oyster leaf, jackdaw, smoked shirmp-tartare, bergamot € 24*
 - *Potato velvety, buckwheat, herbs and plancton € 22*
 - *Escargot broth, veal tripe, dock leaf, black truffle € 28*

Second courses:

- *Veal, lovage, violet potato, mulberries € 30*
- *Cow, mesclun salad, blueberry, hazelnut € 29*
 - *Sopa coada: pigeon in two firings € 35*
- *Guinea fowl radicchio, giolet beans, vermouth € 28*
- *Venison, pine cone-ash, chanterelle mushrooms, thyme milk, purple potato € 35*
 - *Sheep tartare, scallop, beetroot yogurt, stout € 33*

... furthermore, we propose an essentially vegetable course

*Lentil pancake, cashew cheese, saffron bulb, lavender, shiitake mushrooms
€ 20*

Wine pairings of

€ 30, € 40, € 50

Desserts:

- Tiramisù € 15
- Like a Lienz-Torte and estragon € 15
- Nectarine, raspberry, yogurt, passion berry € 15
- Pastiera of buckwheat, hay ice cream, apricots € 15
- Flower garden € 15
- Grapefruit, Campari, white chocolate, lovage, cocoa beans € 15
- Cheese mousse, elderflower and gin sorbet, chocolate, poppy caramel, blackcurrant €15
- Mixed dessert dish € 16

Furthermore, we propose:

- Rhubarb, cocoa pastry, wood strawberries, basil € 15

Mixed dessert dish:

- Tiramisù
- Like a Lienz-Torte and estragon
- Nectarine, raspberry, yogurt, passion berry
- Pastiera of buckwheat, hay ice cream, apricots

If you are intolerant to certain substances, please inform us and we will prepare courses devoid of any of these ingredients.