



Piccolo Lord MENÙ

Tradizionale

Possiamo guidarvi in un viaggio nella nostra cucina, invitandovi a provare dei piatti scelti dal nostro chef (menù per tutto il tavolo): dal benvenuto dello chef, pre dessert alla piccola pasticceria.

4 portate € 64,00

Zucca, speck, formaggio latteria tre cime	€ 17,00
“Schlutzkrapfen”, erba cipollina, “Graukäse” (un formaggio tipico)	€ 17,00
Vitello, cipolla, pure di patate	€ 27,00
Strudel di mele	€ 13,00

Innovativo

4 portate € 70,00

6 portate € 90,00

8 portate € 110,00

Trota salmonata, rafano, rapa rossa	€ 17,00
Battuta di manzo, scorzonera, pan brioche	€ 21,00
Uova, cavolfiore, alloro	€ 14,00
Tagliatelle, anatra, olivello spinoso	€ 20,00
Gnocchi, erbe, formaggio stanga	€ 20,00
Salmerino, verza, speck	€ 30,00
Agnello, broccoli, jus al lagrein	€ 32,00
Pera, yogurt, nocciole	€ 15,00



Su richiesta

Per piatti speciali contattateci.



Natale 2024

Possiamo anche guidarvi in un viaggio nella nostra cucina, invitandovi a provare il menu ideato dal nostro chef per queste feste di natale.

Prezzo € 95,00

Vini esclusi | Menù per tutto il tavolo

Benvenuto della cucina

Vichyssoise, pecorino stagionato,
amatriciana altoatesina

Carpaccio di vitello, rucola, arachidi

Ravioli tre arrosti, sedano rapa, timo

Manzo, broccoli, vin brulè

Sorbetto rapa rossa, gin, cachi

Panettone con zabaione

San Silvestro 2024

Prezzo € 180,00

Vini esclusivi | Menù per tutto il tavolo

Aperitivo

Tataki capriolo, rafano, mela

Tagliatelle di seppia, buerre blanc,
nocciole

Ravioli di ricotta, limone, cappesante

Riso, cervo, mandarino

Rombo, arlecchino di verdure, aneto

Sorbetto kiwi, spumante arunda,
levistico

Montblanc

Piccola pasticceria

A mezzanotte brindisi con champagne cotechino e lenticchie
come da tradizione.