

V O R W E G

Rittner Wagyu als Carne Salada mit knusprigen Gewürz-Teigblättern V/L Kimchi und Kohlrabi als Salat Holzkohlemayonnaise	22	26*
Parfait von der Entenstopfleber L/G Rhabarber Rote Zwiebel, eingelegt Sumach Brioche, hausgemacht	25	
„Rose“ von der gebeizten Gelbschwanzmakrele, Mango und weißen Rettich V/L/G Gurkenrelish grüne Chili Kokoscreme kalte Kokos- Zitronengras Vinaigrette mit Dillöl	21	25*

D A Z W I S C H E N

Kartoffel- Cannelloni mit "Pustra"- Bergkäse Fonduta gefüllt V/G Spinat Champignon, roh gehobelt Brotknusper Vogelbeere Nussbitterschaum	16	20*
Risotto mit Brunnenkressebutter V/G Frische Erbsen Kartoffelknusper Büffelricotta	17	21*
Spaghettoni "Felicetti Monograno" L Scampi roh mariniert Krustentier- Sud Puntarelle als Salat mit Zitronen Vinaigrette	21	25*

H A U P T G A N G

"Corba Rossa", Adlerfisch aus Gargano schonend in Olivenöl konfiert V/G Spargel Mönchsbart Bärlauch-Mayo Hefe, getrocknet Dashischaum [Dashi ist ein japanischer Grundsud mit Fischfond, Kombualge und Bonitoflocken]	36
"Pluma" [Schulterblatt] vom Iberico Schwein, kurz gebraten V/G Spitzkraut gebraten Rotebeete - Linsenragout Meerrettichcreme Kümmel - Sherryessig - Nussbutter Vinaigrette	36
Schulter vom Rittner Milchkalb, schonend geschmort V/L/G Chicorée gebraten und als Salat Petersilienwurzel als Creme und Chips Petersilien - Salzzitronen - Gremolata gebackene Praline	31

*größere Portion

V [als Vegetarisches Gericht möglich]

G [Glutenfrei] L [laktosefrei]

Gedeck pro Person 2

Ü B E R R A S C H U N G S M E N Ü [wird nur Tischweise serviert]

UNSER KÜCHENTEAM, WERNER UND SHUMAN

KREIERT, KOMBINIERT

UND VERFÜHRT.

4 G Ä N G E 75

5 G Ä N G E 85

I N I Z I O

Wagyu del Renon e sfoglie di pasta brick croccante con spezie V/L Fettine sottili marinate a crudo insalata di kimchi e cavolo rapa maionese al carbone vegetale	22	26*
Parfait di fegato grasso d'anatra L/G Rabarbaro cipolla rossa in agrodolce Sumach brioche fatta in casa	25	
„Rosa “di ricciola marinata, mango e rafano bianco V/L/G crema di cocco condimento freddo al cocco, lemongras e olio all'aneto relish di cetriolo peperoncino verde	21	25*

P A S T A | R I S O T T O

Spaghettoni "Felicetti Monograno" L Scampi crudi marinati brodo di crostacei insalata di puntarelle con condimento al limone e olio d'oliva extra vergine	21	25*
Risotto al burro di crescione V/G Piselli freschi croccante di patate ricotta di bufala	17	21*
Cannelloni di patate ripieni di fonduta di formaggio di montagna del Val Pusteria V/G Spinaci Funghi champignon affettati crudi croccante di pane Schiuma di funghi Sorbo sott'aceto	16	20*

S E C O N D I

"Corba Rossa" del Gargano cotto a bassa temperatura in olio d'oliva V/G Asparagi agretti maionese all'aglio selvatico lievito secco schiuma di dashi [il dashi è un brodo giapponese a base di fondo di pesce, alga kombu e fiocchi di bonito]		36
Pluma di maialino iberico [taglio della spalla], scottata alla piastra V/G Cavolo cappuccio a punta rosolata Ragù di lenticchie e barbabietola rossa Crema al rafano Vinaigrette al cumino, aceto di Sherry e burro nocciola		36
Spalla di vitello al latte di Renon, brasata delicatamente V/L/G Cicoria brasata e come insalata crema e chips di radice di prezzemolo Gremolata di prezzemolo e limone conservate pralina frita		31

*porzioni abbondanti

V [possibile come piatto vegetariano] G [senza glutine] L [senza lattosio]
Coperto 2

M E N U S O R P R E S A [viene servito solo per tutto il tavolo]
IL NOSTRO STAFF CUCINA, WERNER E SHUMAN
CREA, COMBINA E **4 P O R T A T E** 75
SEDURRÀ. **5 P O R T A T E** 85

S T A R T

Wagyu from Renon and crispy and spiced pastry sheets V/L Thin slices of raw marinated beef kimchi - kohlrabi as a salat charcoal mayonnaise	22	26*
Duck liver parfait L/G Rhubarb pickled red onion Sumach homemade brioche	25	
„Rose“ of cured yellowtail, mango and white radish V/L/G coconut cream chilled coconut and lemongras vinaigrette with dill oi cucumber relish green chili	21	25*

I N B E T W E E N

Potato cannelloni filled with mountain cheese crème V/G Spinach thinly shaved raw mushrooms Schüttelbrot crumble Mushroom foam Rowan berries	16	20*
Risotto with watercress butter V/G Fresh peas crispy potato crunch ricotta from buffalo milk	17	21*
"Felicetti Monograno" Spaghettoni V/L marinated raw scampi shellfish broth puntarelle salad with lemon vinaigrette	21	25*

M A I N C O U R S E

"Corba Rossa", eagle fish from Gargano gently confit in olive oil Asparagus monk's beard wild garlic mayo dried yeast dashi foam [Dashi is a traditional Japanese stock made from fish broth, kombu seaweed and bonito flakes]		36
Milk-fed veal shoulder, gently braised V/L/G Braised chicory an as salad parsley root as cream and chips parsley - sالدed lemon - gremolata		31
Iberico pig "pluma-cut" [cut from shoulder] V/G Pan-seared pointed cabbage Beetroot and lentil ragout Horseradish cream Caraway, sherry vinegar and brown butter vinaigrette		36

*larger portion

V [possible as vegetarian dish] G [Gluten free] L [Lacto free]

Cover per person 2

S U R P R I S E M E N U [only served by the table]

OUR KITCHEN TEAM, WERNER and SHUMAN

CREATES, COMBINES

AND SERVES.

4 COURSE 75

5 COURSE 85