p

## V O R W E G

**Tatar vom Rittner Wagyu „Asia Style“** L — 22 / 27*
Pak Choi mit Sesam-Vinaigrette | Crème vom Pak-Choi Blatt |
Asia Marinade [Miso, Hoisinasauce, Sojasauce, Sesamöl, Ponzu]
hausgemachtes "Paratha" [indisches Fladen Brot]

**Parfait von der Entenstopfleber** L/G — 26
Schwarze Walnuss | Verjus-Walnusscreme | Weiße Traube, eingelegt |
Brioche, hausgemacht

**Blauflossenthunfisch aus dem Mittelmeer, feine Scheiben roh mariniert** G — 23 / 28*
"Stracciattela" di Burrata vom Milchhof Brimi |
Zitrus- Gweürzöl Vinaigrette | Jalapeno | Reischips

## D A Z W I S C H E N

**Ravioli mit geschmorter Rittner Gams** — 18 / 23*
Nussbutter-Wacholder-Schaum | Vogelbeere | Spinat | Milchknusper

**Risotto vom geschmorten Radicchio** — 17 / 22*
Piemonteser Haselnuss | Radicchio mit Haselnuss- Madeira Vinaigrette
**Optional dazu**: schwarzer Trüffel, 5€

**Spaghettoni "Felicetti Monograno"** L — 21 / 26*
Scampi roh mariniert | Krustentier- Sud | Staudensellier Salat mit
Zitronen-Olivenöl Vinaigrette

## H A U P T G A N G

**Seeteufel am Stück gebraten** V/G — 37
Petersilienwurzel als Chips, Creme und geschmort |
Salbei- Bergamotten Schaum | Kapernblätter

**Rehkeule, rosa gebraten** V — 38
Südtiroler Shiitake Pilze | Käsewaffel | Käsecreme | Cassis

**Kalb als Filet und Mini-Fleischkrapfl** V/L — 33
Karotte in drei Arten, als Creme, Salat und geschmort |
Pani Puri [knusprige Teigbällchen] "Nuduja"- Jus [kalabrische, pikante Wurstspezialität]

*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, CHRISTOPH UND HANDSUH**
**KREIERT, KOMBINIERT** — **4 G Ä N G E** — 75
**UND VERFÜHRT.** — **5 G Ä N G E** — 85

p

## I N I Z I O

**Tartare di Wagyu del Renon "Asia Style"** L — 22 — 27*
Pak choi con condimento al sesamo | Crema di foglie di pak choi |
Marinata asiatica [miso,salsa hoisin,salsa di soia, olio di sesamo, ponzu]
"Paratha"fatto in casa [piadina indiano]

**Parfait di fegato grasso d'anatra** L/G — 26
Noce nera | crema di noci al Verjus | Uva bianca marinata | brioche fatta in casa

**Tonno rosso del Mediterraneo** G — 23 — 28*
sottili fette di tonno crudo marinato | stracciatella di burrata del caseificio Brimi |
Chips di riso | vinaigrette agli agrumi e olio alle spezie | jalapeno

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

**Spaghettoni "Felicetti Monograno"** L — 21 — 26*
Scampi crudi marinati | brodo di crostacei | Sedano verde con vinaigrette al limone

**Risotto al radicchio brasato** — 17 — 22*
Nocciole di Piemonte | insalata di radicchio con condimento all'olio di nocciole e
Madeira | **A scelta**: tartufo nero, 5€

**Ravioli con camoscio del Renon brasato** — 18 — 23*
Spuma al burro e ginepro | sorbo | spinaci | croccante al latte

## S E C O N D I

**Coda di rospo del mare mediterraneo** V/G — 37
Radice di prezzemolo in chips, crema e brasata | spuma alla salvia e bergamotto |
foglie di cappero

**Coscia di capriolo, cotta rosa** V — 37
Funghi Shiitake altoatesini | Waffer di grana padano | Crema al grano padano |
Ribes Nero

**Vitello, il filetto e polpettine** V/L — 33
Carota in tre varianti, come crema, insalatina e brassata |
Pani Puri [sfere di pasta, fritte] | Jus alla Njuda

*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, CHRISTOPH E HANDSUH**
**CREA, COMBINA E SEDURRÀ.**

**4 P O R T A T E** 75
**5 P O R T A T E** 85

p

## S T A R T

| | | |
|---|---|---|
| **Beef Tartar from local Wagyu at Renon "Asia Style"** L<br>Pack choi with sesame vinaigrette \| cream of pak choi leaf \|<br>Asian marinade [miso, hoisin sauce, soy sauce, sesame oil, ponzu]<br>homemade "Paratha", Indian flatbread | 22 | 27* |
| **Duck liver parfait** L/G<br>Black walnut \| Verjus-walnut-cream \| Pickled white grape \|Homemade brioche | 26 | |
| **Mediterranean Bluefin Tuna** G<br>thin slices of raw marinated tuna \| Burrata stracciatella from Brimi dairy \|<br>Basil pesto \| citrus vinaigrette \| jalapeno | 23 | 28* |

## I N B E T W E E N

| | | |
|---|---|---|
| **Ravioli filled with braised local chamois**<br>Brown butter and juniper foam \| rowan berry \| spinach \| crispy milk | 18 | 23* |
| **Risotto with braised radicchio**<br>hazelnuts from Piedmont \| radicchio salat with hazelnut oil<br>and Madeira vinaigrette \| **optional extra**: black truffle, 5€ | 17 | 22* |
| "**Felicetti Monograno" Spaghettoni** L<br>marinated raw scampi \| shellfish broth \| raw celery with lemon vinaigrette | 21 | 26* |

## M A I N C O U R S E

| | | |
|---|---|---|
| **Monkfish** V/G<br>Parsley root as chips, cream and braised \| sage and bergamot foam \| caper leaves | 37 | |
| **Veal Fillet and "mini meatballs"** V/L<br>Carrot in three variations, as a cream, salat and breast \|<br>Pani Puri [crispy dough shells] Nduja- Jus [Spicy sausage from Italy] | 33 | |
| **Venison leg, roasted pink** V<br>South Tyrolean shiitake mushrooms \| Cheese- Waffle \|cream of chees \|<br>Blackcurrant | 37 | |

*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, CHRISTOPH AND HANDSUH**
**CREATES, COMBINES** **4 C O U R S E** 75
**AND SERVES.** **5 C O U R S E** 85