



## Starters – Vorspeisen – Hors d'œuvre

Cod with ricotta and thyme, flan made with Storo flour and dill

*Stockfisch mit Ricotta und Thymian, Storo Mehlfan und Dill*

Morue avec ricotta et thym, flan à la farine Storo et aneth



Salted beef, toasted pine nuts and rum caramelized pears

*Surfleisch, gerösteten Pinienkernen und Rum karamellisierten Birnen*

Viandre salée, pignons grillés et poires caramélisées au rhum

Beef tartare with toasted bread



*Rindstatate mit Toastbrot*

Tartare de bœuf avec pain grille

120gr

180gr

Flan of white cauliflower and smoked ricotta

with Trentingrana cream and cumin

*Flan aus weißem Blumenkohl und geräuchertem Ricotta*

*mit Trentingrana-Creme und Kreuzkümmel*

Flan de chou-fleur blanc et ricotta fumée à la crème Trentingrana et cumin

Cold cuts and cheese assortment



*Gemischter Aufschnitt vom Wild und Käse*

Assiette de charcuterie et fromage

## First courses – Erster Gang – Entreés

Spinach dumplings with smoked ricotta and butter

*Spinatnocken mit geräucherter Ricotta und Butter*

Gnocchis d'épinards avec ricotta fumée et beurre

Orzotto with radicchio and gorgonzola



*Orzotto mit mit Radicchio und Gorgonzola*

Orzotto au radicchio et gorgonzola

Pumpkin and potato gnocchi with crispy speck

*Kürbis-Kartoffel-Gnocchi mit knusprigem Speck*

Gnocchis de potiron et pommes de terre au speck croustillant

Pennoni pasta Felicetti with saffron cream, bacon and Tropea onions

*Pennoni pasta Felicetti mit Safrancreme, Speck und Tropea Zwiebeln*

Pennoni pasta Felicetti à la crème de safran,

Bacon et oignons de Tropea

Risotto creamed with rabbit ragout flavored with orange



*Risotto mit Kaninchenragout nach Orangengeschmack*

Risotto crémeux au ragoût de lapin parfumé à l'orange



## Meat - Fleisch - Viandre

Veal cheek cooked in Teroldego wine sauce with polenta

  Geschmorte Kalbswange mit Teroldego Weinsauce und Polenta  
Joue de bœuf au Teroldego vin et polenta

Trout fillet glazed with orange, honey, cinnamon, side dish

*Forellenfilet glasiert mit Orange, Honig, Zimt mit Beilage*  
Filet de truite à l'orange, miel, cannelle avec garniture



Guinea fowl in flavoured crust with cheese fondue

*Perlhuhnbrust in aromatisierten Kruste mit Käsesauce*  
Pintade en croûte aromatisé avec fromage sauce

Deer selection with polenta

*Variation vom Hirsch mit Polenta*  
Selection de cerf avec polenta


Browned salted beef with stewed beans

  *Angebratenes Surfleisch mit geschmorten Bohnen*  
Viandre salée avec haricots

Deer fillet dressed with figs and side dish

*Hirschfilet mit Feigen und Beilage*  
Filet de cerf avec figues et garniture


## Grilled dishes – Vom Grill– Sur le grill

  Grilled pork fillet with apples, teriyaki sauce and side dish  
*Schweinfilet vom Grill mit angebratenen Äpfeln, Teriyakisauce und Beilage*  
Filet de porc grillé avec pommes, sauce teriyaki et garniture

Lamb cutlets with grilled onions

  *Lammkotelett mit gegrillten Zwiebeln*  
Cotelettes d'agneau avec petits oignons



Sliced fillet of beef with hay potato cream, cinnamon and garnish

 *Tagliata vom Rinderfilet mit Heukartoffelcreme, Zimt und Beilage*  
Filet de bœuf coupée avec crème de pommes de terre au foin,  
parfum de cannelle et garniture



Grilled french beef fillet wrapped in bacon fat with sweet Teroldego reduction and side dish

  *Gegrilltes französisches Rinderfilet umhüllt mit fetter Speck, süßer Teroldego-Reduktion und Beilage*  
Filet de bœuf français grille, lard gras avec réduction douce Teroldego et garniture

Calf's liver with side dish

  *Kalbsleber mit Beilage*  
Foie de veau avec garniture

Chicken breast with side dish

  *Hühnerbrust mit Beilage*  
Blanc de poulet avec garniture

Grilled vegetables

*Gemischtes Gemüse vom Grill*  
Légumes grillés