



## COOK THE MOUNTAIN

# IL BENVENUTO DELLE DOLOMITI

WAFFLE

—

PROSCIUTTO D'AGNELLO

—

FRICO

—

SALMERINO AFFUMICATO

—

GRANITA

—

IL VOSTRO PANE



Chef de Cuisine: Norbert Niederkofler  
Sous Chef: Michele Lazzarini  
Chef Pasticciere: Andrea Tortora  
Chef de Service & Sommelier: Lukas Gerges

## MENU I GRANDI CLASSICI DEL ST. HUBERTUS

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

---

TARTARE DI COREGONE

ANIMELLA DI VITELLO, ERBE ACIDE & PINO

RISOTTO, BUON ENRICO, KEFIR & PECORA

GNOCCHI DI RAPA ROSSA

AGNELLO DELLA VAL D'ISARCO

YOGURT & LAMPONI

Menu "I GRANDI CLASSICI", Euro 200, bevande escluse

Menu "I GRANDI CLASSICI", con formaggio, Euro 230, bevande escluse

Degustazione di vini al calice dedicata

6 calici, Euro 110

8 calici, Euro 150

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di servizio di ev. allergie o intolleranze.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo

è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

## MENU COOK THE MOUNTAIN

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

---

POMODORO?

FUNGO

ANGUILLA LACCATA & BRODO AFFUMICATO

TROTA ALLA MUGNAIA

ORZOTTO, FIENO GRECO, BURRO DI CAPRA & POLVERE DI CAFFÈ DI CICORIA

RAVIOLI, FORMAGGIO DI MONTAGNA & BRODO DI GALLINA

LINGUA DI VITELLO & MIRTILLO ROSSO SELVATICO

TRIPPA AL LATTE

PICCIONE ALLA BRACE, SALSA KOJI & MIRTILLO NERO

PANE & LATTE

L'ALBICOCCA

Menu "COOK THE MOUNTAIN", Euro 250, bevande escluse

Menu "COOK THE MOUNTAIN", con formaggio, Euro 280, bevande escluse