



COOK THE MOUNTAIN

IL BENVENUTO DELLE DOLOMITI

SALMERINO AFFUMICATO

FRICO

TARTARE DI AGNELLO

WAFFLE

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, ZUCCA AFFUMICATA, KEFIR & PECORA

GNOCCHI DI RAPA ROSSA

AGNELLO DELLA VAL D'ISARCO

MONTE BIANCO

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?

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

TESTINA DI MAIALINO

PICCIONE ALLA BRACE, SALSA KOJI & MIRTILLO NERO

UVA FRAGOLA & RICOTTA MANTECATA

NËI & SURËDL

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

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