

Degustationsmenü - Filippo

Amuse bouche

Sesamwaffel, foie gras, Haselnüsse und Essig

Gemüsegarten von Harald Gasser

Erde, aromatischer Salat, Gemüse, Buchweizen und Himbeeren   Euro 18,00

Hummer Raviolo

Tomatensud, Pfirsich und Fenchel Euro 20,00

Lavaret

Mangold, Kohlrabi, saure Sahne und Apfel  Euro 28,00

oder

Kalbshende der Bio-Metzgerei „Holzner“ aus Lana

Gemüse aus Permakultur, Senf-Honig-Eis und Rauch  Euro 30,00

Variation von tropischen Früchten

und rosa Pfeffer Euro 15,00

Degustationsmenü - Filippo

Euro 75,00

Degustationsmenü - Filippo mit Weinbegleitung

Euro 111,00

Tisch in der Küche

Genießen Sie eine einzigartige Erfahrung in unserer Küche. Erleben Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte direkt vor Ort.

Nur mit Voranmeldung.

Überraschungsmenü

Euro 85,00

glutenfrei 

laktosefrei 

vegan 

Bitte wenden Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten an unser Servicepersonal. Im Bedarfsfall werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Degustationsmenü - Brigade

Jedes Gericht beschreibt die geografischen Wurzeln unseres Küchenteams.

Amuse bouche

„Mozzarella in carrozza“ und Erdbeerschaum

Leonardo aus Molise

Mariniertes Fassona-Rind

Petersilie, pikante Tomaten, Traubenmost-Konfitüre,

Schalottencreme und Trüffel

Euro 18,00

Giacomo aus Piemont

Spaghettoni

Büffelbutter, Sardellen aus Cetara, Bio-Zitrone und Seebarsch Tatar

Euro 20,00

Giosuè aus Kampanien

Gefüllter Tintenfisch

Miesmuscheln, Auberginen mit Tomate und Couscous 

Euro 29,00

Francesco aus Sizilien

Cavollatt

Zartbitterschokolade, Vanillecreme und Baiser 

Euro 15,00

Miranda aus der Lombardei

Degustationsmenü - Brigade

Euro 75,00

Degustationsmenü - Brigade mit Weinbegleitung

Euro 111,00

Weinbegleitung:

Sauvignon Blanc DOC, 2017, Weingut Donà, Eppan an der Weinstraße, Bozen

Lugana Massoni DOC, 2018, Santa Christina, Peschiera del Garda, Bozen

Südtirol Lagrein Rosé Kretzer DOC, 2018, Unterganzner, Bozen

Rosenmuskateller DOC, 2016, Muri-Gries, Bozen