

# Antipasti

Giardinetto di verdure in permacultura di Harald Gasser <i>verdure, testina di vitello al fieno e spuma di rapa rossa</i> 🌱 🌱 Premio Godio 2018, Chef Filippo Zoncato	Euro	18,00
Lumache fritte <i>broccoli, aglio di Resia, radicchio di Treviso, scalogno bruciato</i> 🌱 🌱	Euro	17,00
Capasanta scottata <i>cavolfiore della Val Venosta, cardamomo, cavoletti di Bruxelles</i> 🌱 🌱	Euro	18,00
Tartare di Fassona <i>pan brioche, tartufo nero uncinato, bottarga d'uovo</i> 🌱 Piatto della brigata di cucina, Giacomo dal Piemonte	Euro	20,00
Crema di porri e patate <i>quinoa soffiata, indivia belga rossa, noci</i> 🌱 🌱 🍷	Euro	16,00
Terrina di formaggio erborinato <i>pere, Chartreuse, crostino nero</i> 🌱 🍷 Viaggio alpino (Francia)	Euro	18,00

# Primi Piatti

Pici fatti a mano <i>al tartufo nero uncinato</i> 🍷	Euro	27,00
Pappardelle di castagne <i>confit ragù d'anatra biologica, cardi, verza, "Graukäse"</i> 🌱	Euro	18,00
Raviolo di mirtillo <i>trota, panna acida, rafano, crema all'erba cipollina</i> 🌱	Euro	18,00
Risotto "cascina Belvedere" <i>rapa rossa, gorgonzola, polvere di capperi</i> 🍷 🌱 Piatto della brigata di cucina, Tommaso dalla Lombardia	Euro	17,00
Gnocco di patate allo zafferano <i>ragù di gallina, carciofo violetto</i> 🌱 Viaggio alpino (Svizzera)	Euro	19,00

# Carne e pesce

Lombo di cervo allo "Schüttelbrot" <i>bietine colorate, topinambur, mela al ginepro</i> ✨ 🌱	Euro	32,00
Branzino pescato all'amo <i>patata schiacciata affumicata, cime di rapa, brodo di porcini</i> 🌱 🌱	Euro	30,00
Verdure in inverno <i>zucca, castagne, chiodini, cavolo nero, raperonzoli, carciofi, tartufo nero uncinato</i> 🌱 🌱 ✨ 🍷	Euro	20,00
Controfiletto di bufala in crosta di nocciole <i>scarola ripassata, fonduta di Caciocavallo Podolico</i> Piatto della brigata di cucina, Giosuè dalla Campania	Euro	30,00
Trota salmonata <i>saraceno, miele, zucca, radicchio di Treviso</i> ✨ Viaggio alpino (Slovenia)	Euro	28,00

# Dessert

Vin Brulè <i>vino Schiava, noce moscata, agrumi</i> 🌱 ✨	Euro	14,00
Topinambur <i>cachi, latte, clementine</i> 🌱	Euro	13,00
Mela v'olio <i>aceto di mele, Fuji, olio, "Gewürztraminer"</i> 🌱	Euro	14,00
Parma & Colombia <i>nocciole, violetta, leche</i> Piatto della brigata di cucina, Yenifer dall'Emilia Romagna	Euro	13,00
Pane <i>segale, abete, birra Sixtus (Forst di Lagundo)</i> ✨ Viaggio alpino (Trentino-Alto Adige)	Euro	14,00
Selezione di formaggi bio dell'Alto Adige, affinati da Hansi Baumgartner "Degust" e da Maso Marsoner "Marsonerhof" della Val Passiria, accompagnati da mostarde		
3 tipi	Euro	8,00
5 tipi	Euro	14,00
7 tipi	Euro	19,00

# Menù degustazione

Ogni portata racconta le origini dei membri della brigata di cucina.

Amouse bouche

*seppia, crostino nero, pistacchi*

Francesco dalla Sicilia

Tartare di Fassona

*pan brioche, tartufo nero uncinato, bottarga d'uovo* ❄️

Giacomo dal Piemonte

Risotto "cascina Belvedere"

*rapa rossa, gorgonzola, capperi* ♻️ ❌

Tommaso dalla Lombardia

Controfiletto di bufala in crosta di nocciole

*scarola ripassata, fonduta di caciocavallo Podolico*

Giosuè dalla Campania

Parma e Colombia

*nocciole, violetta, latte*

Yenifer dall'Emilia Romagna

Menù degustazione

Euro 70,00

Menù degustazione con accompagnamento vini

Euro 105,00

## Tavolo in cucina

Godetevi un'esperienza unica nella nostra cucina seguendo in prima persona la preparazione dei vostri piatti.

Solo su prenotazione.

*Menù a sorpresa*

Euro 80,00

vegano ♡

vegetariano ♻️

senza glutine ❌

senza lattosio 🚫

sapori alpini ❄️

*Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di servizio in caso di allergie e intolleranze, in quanto alcuni piatti presentano allergeni in finitura del piatto.*

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, in base alla disponibilità del mercato.*

# Viaggio Alpino

## Un viaggio attraverso le Alpi

Tra il pacifico ruminare delle vacche grigie tirolesi e il vispo vegliare delle marmotte si estendono paesaggi di rara magnificenza: dalle cime poderose e spoglie alle malghe dai verdi intensi, fino alle fertili distese del fondovalle.

Le Alpi riempiono il cuore, gli occhi... e il palato! Vi invitiamo ad intraprendere un viaggio gastronomico nei luoghi più belli e prelibati tra Francia, Austria, Italia, Svizzera e Slovenia scoprendo sapori sempre nuovi, per un itinerario all'insegna del gusto.

Buon appetito!  
Il vostro vigilus team

## I nostri piatti per Voi

Amouse bouche  
Zuppa Valpellinese  
*fontina, pane, verza, brodo di manzo*  
(Val d'Aosta)

Terrina di formaggio erborinato  
*pere, Chartreuse, crostino nero*   
*Il formaggio erborinato di Sassenage Fermier è un presidio slow food della Francia.*  
(Francia)

Gnocco di patate allo zafferano  
*ragù di gallina, carciofo violetto*  
*Il carciofo violetto di Plainpalais e la gallina Svizzera sono presidi slow food della Svizzera.*  
(Svizzera)

Trota salmonata  
*saraceno, miele, zucca, radicchio di Treviso*  
*La trota salmonata e il miele di Marasca del Carso sono presidi slow food della Slovenia.*  
(Slovenia)

Pane  
*segale, abete, birra Sixtus (Forst di Lagundo)*  
(Trentino-Alto Adige)

Menù viaggio alpino	Euro	70,00
Menù viaggio alpino con accompagnamento vini	Euro	108,00

### Accompagnamento vini

Philippe Gourdon les Fontenelles, 2008, Blanc, château tour grise, Vin de France  
Chardonnay Gräba AOC, Fläsch 2016, Andrea Davaz, Cantone di Grigioni Svizzera  
Riesling, Johannes Renzki, 2010, Štajerska, Slovenia  
Moscato Giallo Baronesse DOC, 2015, Baron Salvadori, Nals-Magreid, Alto Adige Italia