

LA STÜA DE MICHEL

TRASFORMAZIUN

ZART

Mangold gefüllt mit Barsch-Tartar • weiße Gemüsesuppe aus unserem Garten
zartes Crafun von gegrillten Auberginen

GEPFLÜCKT IM WALD VON KARIN UND LORENZO

Dolomitenpilze, die lokale Kartoffelpanzerotti ergänzen
geräucherte Scamorza-Sauce • Latschenkieferöl

MAMA PATTY GEWIDMET

Risotto Mantecato mit in Folie gekochtem Lauch aus den Bergen
schwarzer Trüffel • Rogen vom Huhn aus Colfosco
Kaninchenjus mit Meerrettich

IN GEBIRGSGEWÄSSERN GEFISCHT

zart gegartes Filet von der Bachforelle • Gartenradicchiotti alla crudaiola
Perlgemüsejus mit gegrilltem Rapsöl

SCHMELZEND UND UMHÜLLEND

Rinderschwanz nach Country Art royale
marinierte Marinda-Tomaten nach japanischer Art
Muscovado-Konfitüre und Demi-Sel-Butter

RÜCKKEHR VON EINER REISE

doppelter Fior di Latte Semifreddo aus San Cassiano
Honig und kristallisierte Mandeln • Kirschsorbet

Das Degustationsmenü und alle Variationen werden für den gesamten Tisch serviert

DELIKATESSEN AUS UNSEREN GÄRTEN

Wir arbeiten in Symbiose mit der Natur, sie bereitet unser Menü vor,
daher können einige Zutaten variieren.

Auf Anfrage bieten wir Ihnen ein veganes Menü, ebenso wie gluten- und laktosefreie Gerichte.
Wer sich über mögliche Allergene erkundigen möchte, kann sich an das Servicepersonal wenden.



LA STÜA DE MICHI L

ATRES STORIES

von Landwirten und Kleinerzeugern unsere Extra Gerichte

*Unser Extra-Menü ändert sich täglich,
besuchen Sie uns, und genießen Sie es!*

MENÜ TRASFORMAZIUN

6 Gänge • 180 Euro

Bei Änderungen des Transformaziun-Menüs wenden Sie sich bitte an das
Personal im Restaurant

WENN SIE À LA CARTE WÄHLEN, LASSEN SIE SICH
VON UNSEREM CHEFKOCH SIMONE CANTAFIO BERATEN

Mindestens drei Gänge zur Auswahl aus dem Degustationsmenü zu 60€ pro Gericht
oder aus den Extra Gerichten

WEINBEGLEITUNG MIT 6 WEINEN

• 100 Euro

WEINBEGLEITUNG MIT 4 WEINEN

• 75 Euro

MAHATMA WEINBEGLEITUNG

mit 4 Wein • 180 Euro



5 Euro der Weinbegleitung
werden an die Costa Family Foundation gespendet