DIE ERDE LEBT

EIN SPAZIERGANG DURCH DIE DOLOMITEN

Frische Milch vom Hof Chi Prà, zu einem zarten Frischkäsebruch verarbeitet, serviert mit Bergpilzen und deren aromatischer Sauce, verfeinert mit unserem Mangalica-Speck, dazu eine warme Waldbrühe.

AUS DEM MORGENDLICHEN GEMÜSEGARTEN

Gemüse, Blätter, Samen und essbare Blüten in vielfältigen Farben, Texturen und Aromen, verfeinert mit einem Dressing aus grünen Oliven und fenchel.

FEUER UND FLAMME

Spaghettone von der Pastificio Massi, verfeinert mit dem Geschmack sommerlicher Grillgerichte und abgerundet mit frischem Auberginenkaviar.

ALLES IM KONTRASTS

Filet vom grauen Zackenbarsch mit Névis-Butter, aromatischen Gartenpaprika und einer samtigen Marinara-Sauce.

BITTE WÄHLEN SIE IHR HAUPTGERICHT AUS DEN FOLGENDEN OPTIONEN:

EIN STÜCK VOM GLÜCK

Lokales Kalbfleisch, gefüllt mit Mangold und Haselnüssen, dazu Steinpilze und geröstetes Sesam-Gomasio, verfeinert mit einem Salbei-Jus.

ODER DIE VEGETARISCHE VARIANTE

EINE SCHATZTRUHE ZUM ENTDECKEN

Spitzkohl, in einer Kruste aus Salz und Schüttelbrot gegart, mit Bozner Sauce aus Eiern vom Bauernhof und leichtem Pesto aus frischen Morgenkräutern.

SO KÖSTLICH

Alle Waldbeeren von Sonja, knuspriger Mais, Kastanienblüteneis und warmes Blätterteiggebäck.

ERGÄNZE DEIN MENÜ MIT SIMONE'S SIGNATURE RISOTTO:
25 €/GAST

FÜR MAMA PATTY

Risotto, cremig vollendet mit Berglauch, schwarzem Trüffel und Hühner-Bottarga aus Colfosco, dazu ein mit Meerrettich verfeinerter Kaninchenjus.

UNSERE
OFF-MENU-KREATIONEN

SIE FOLGEN DEN RHYTHMEN UNSERES LANDES UND DER
SENSIBILITÄT UNSERER BEFREUNDETEN ZÜCHTER UND BAUERN.

GEWIDMET MEINEM MEISTER GUALTIERO MARCHESI

Gebratene Spaghetti mit Kaviar vom Petrossian Oscietra-Kaviar,
Frühlingszwiebel und frischer Schalotte.
85 Euro

EIN AUSSERGEWÖHNLICHER FANG

Tataki vom Thunfisch aus der Adria, frischer Salat und feine Scheiben von gegrillter,
marinierter Paprika, Turtres von der Thunfischbauchseite nach Art der Puttanesca.
88 Euro

ZWISCHEN NORD UND SÜD

Fusilloni, cremig verfeinert mit frischen Tomaten aus dem Garten, Lardo von unserem
hausgemachten Speck, Seeigel und einem Hauch 'Nduja.
75 Euro

AUFGEZOGEN VON MARLENE

Frische Pastaravioli, gefüllt mit Gans aus dem Villnösstal, gegrillten Steinpilzen und einer Sauce aus
gerösteten Zwiebeln und Whisky.
80 Euro

FÜR DIE FEINSCHMECKER

Frische Pappardelle, mit dem Safran der Stiftung cremig verfeinert,
dazu purer sizilianischer Rotschrimp.
88 Euro

IN ZWEI GARSTUFEN

Dolomitengams in zweifacher Garung, dazu Kichererbsen-Hummus und Robiola, Rote
Bete aus dem Päckchen und frische Trauben, rustikaler Lagrein-Jus.
95 Euro

IN SAN CASSIANO ERLEGT

Hirsch nach Rossini-Art, mit gebratener Foie-gras-Escalope, Babyspinat sowie einem
Jus aus Madeira und schwarzem Trüffel.
115 Euro

Degustationsmenü
• 195 Euro

Mindestens drei Gänge aus dem Degustationsmenü – zum Preis von **65 Euro** pro Gericht
Mindestens drei Gänge aus den „Off-Menu"-Gerichten – zum jeweils angegebenen Preis

GLÄSER WEINBEGLEITUNG
• 160 Euro

5 EURO DER WEINBEGLEITUNG WERDEN AN DIE CASA COSTA FOUNDATION GESPENDET.

DAS DEGUSTATIONSMENÜ SOWIE EVENTUELLE VARIATIONEN WERDEN EINHEITLICH FÜR DEN GESAMTEN TISCH SERVIERT.

Ist Ihnen aufgefallen, dass wir auf allen unseren Menüs die Verwendung von Farben reduziert haben?Wir haben uns bewusst für kleine Schritte entschieden – hin zu mehr Nachhaltigkeit.