

# LA STÜA DE MICHEL

## TRASFORMAZIUN

---

### GURKE

mit Gomasio mit gerösteten Sesam • knuspriges Lamm-Bauch aus dem Villnößtal  
aromatisiert mit Gochujang • grünes Gazpacho-Sorbet

### PAPRIKA

gegrillt und eingewickelt • Paccheri aus dem Pastificio Mancini  
Sashimi vom Kabeljau mit Berg Chimichurri

### DOLOMITEN-PILZE

sautiert • Monte-Riserva Käse für die Risottocrema  
mit japanischem Curry und Limette zart lackiertes Kalbsbries

### KAROTTEN

aus Haralds Garten in Giardiniera Art • Sansho-Pfefferblätter  
Aal-Ballotine und Mortadella vom Mangaliza • Jus aus Rotwein und Weinraute  
der unverzichtbare Gnocco Fritto

### SOMMERTRÜFFEL

gespickt und in der Asche gegart • Bohnen aus dem Garten  
eingewickelt in Pusterer Kartoffel-Crêpes • cremiges Jus aus karamellisierten Zwiebeln

### SPARGELSALAT

goldig gebraten • Eigelbflocken vom Bauernhof in Colfosco • Caesar-Dressing  
gegrillte Kalbstranche aus der Region

### MELONE

alle seine Varianten • duftend nach Bergblumen  
Eisgekühltes Erdbeerkonsommé aus dem Martelltal

### APRIKOSE

eingeweicht in Sauternes und dann in Kompott • Hefeparfait  
geröstetes Getreidebrot-Crunch • morgendliches Fior di Latte-Eis

---

### 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 MICHEL

## PERZEZIUN

### FENCHEL

poché alla crudaiola • Sorbet von den Wildthymianblüten • Aburi-Makrelenfilet  
geröstete Pfirsiche • knuspriger Bigné aus Ziegenkäse von Wengen

### TOMATE

kandiert • hausgemachtes Brot • als sanfte Füllung der roten Ravioli  
rote Garnele aus Ortigia • klare Brühe mit den Aromen eines Sommers am Meer

### AUBERGINE

in sehr feine gedämpfte Filets • Scheibe vom Mittelmeer-Fang  
aromatisiert mit Tandoorisauce  
alpine Tzatziki mit Ringelblumen aromatisiert

### KÜRBIS

cremig und geröstete Haselnüsse • Salat von kleinen Lauch mit Kirschessig  
Filet von der Padua Ente • geräucherter Jus

### FEIGEN

in einer harmonischen Melodie aus Konsistenz Temperatur und kontrastreichen  
Geschmacksnoten • Blätter in duftender Essenz • Waldhonig von Günther

### MENÜ TRASFORMAZIUN

8 Gänge • 185 Euro\*

### WEINBEGLEITUNG MIT 6 WEINEN

• 100 Euro

### MENÜ PERZEZIUN

5 Gänge • 165 Euro\*

### WEINBEGLEITUNG MIT 4 WEINEN

• 75 Euro

### MAHATMA WEINBEGLEITUNG

mit 4 Wein • 180 Euro

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

3 Gerichte • 150 Euro

4 Gerichte • 175 Euro

*\*das gewählte Degustationsmenü wird für den ganzen Tisch serviert*



5 Euro der Weinbegleitung  
werden an die Costa Family Foundation gespendet

