LA STÜA DE MICHIL

TRASFORMAZIUN

GANZ IN FRISCHE

Der Salat aus unseren Gemüsegärten • gekühlte Brühe mit orientalischen Düften
Crafuns mit mediterranem Bernsteinmakrele

DOLOMITEN

Gekachelte Ravioli, gefüllt mit Hühnerleberpastete vom Bauernhof
Champignonpüree • geräucherter Scamorza-Käse

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 • Paprikaschoten nach thailändischer Art
Kichererbsen-Hummus und Gemüsejus

100 TAGE GEREIFT

Die Scheibe vom einheimischen Rind • grüne Bohnen mit feinem Senf
gebratenes Brot und Sansho-Pfefferjus

LA VIE EN ROSE

Pfirsiche duftend mit Yuzu und Eisenkraut
Sizilianische Mandel cremig • weiße Schokolade fein knusprig

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 MICHIL

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

• 120 Euro

WEINBEGLEITUNG MIT 4 WEINEN

• 90 Euro

MAHATMA WEINBEGLEITUNG

mit 4 Wein • 180 Euro

5 Euro der Weinbegleitung
werden an die Costa Family Foundation gespendet