



DIE ERDE LEBT

DER WINTERGARTEN

Gemüse von unseren befreundeten Bauern, gekocht, roh und mariniert
geröstete Wurzelsauce, Crafuns

DOLOMITEN-HOKKAIDO

doppelt gefüllte Val di Funes Gänse-Ravioli in Yakitori, geröstetem Lauch
heiße Brühe mit langsam gegrillten Zwiebeln vom Bauernhof

MAMA PATTY GEWIDMET

Risotto cremig gerührt mit Knollensellerie, schwarzer Trüffel
Rogen vom Huhn aus Colfosco, Kaninchenjus mit Meerrettich

FEUER UND FLAMMEN

“Aburi“ gekochtes Rotbarschfilet, Artischocken und Mark
Sake Bonne-Femme Sauce

GANZ IM GEGENSATZ

gegrilltes Steak vom einheimischen Rind, Schalotten in Rotwein
Kürbis-BBQ und Japanische Currysauce

I'M NOT THE BIANCANEVE'S APPLE...

Entdecken Sie alle lokalen Äpfelsorten in verschiedenen Farben, Texturen und
Geschmacksrichtungen, eine Reise durch eine ikonische Zutat unserer Region

6 Gänge • 190 Euro

Mindestens drei Gänge nach Wahl aus dem Degustationsmenü zum Preis von **60 EUR** pro Gang
Mindestens drei Gänge zur Auswahl aus dem Zusatzmenü zum angegebenen Preis

WEINBEGLEITUNG MIT 6 WEINEN

• 120 Euro

MAHATMA WEINBEGLEITUNG MIT 4 WEINEN

• 180 Euro

❖ **5 EURO** DER WEINVERKOSTUNG WERDEN AN DIE COSTA FAMILY FOUNDATION GESPENDET

DAS DEGUSTATIONSMENÜ UND ALLE VARIATIONEN WERDEN FÜR DEN GESAMTEN TISCH SERVIERT