

# LA STÜA DE MICHEL

## TRASFORMAZIUN

---

### CETRIOLO

al gomasio di sesamo tostato • pancia croccante d'agnellino della Val di Funes  
profumata al gochujang • sorbetto al gazpacho verde

### PEPERONE

grigliato e avvolgente • a mantecare i paccheri del pastificio Mancini  
sashimi di baccalà al chimichurri di montagna

### FUNGHI DOLOMITICI

trifolati • formaggio di monte riserva a mantecare il risotto  
animelle delicatamente laccate al curry giapponese e lime

### CAROTE

dell'orto di Harald in gardeniera • foglie di pepe sansho  
ballotine di anguilla e mortadella di mangaliza • jus al vino rosso e ruta  
l'immane gnocco fritto

### TARTUFO ESTIVO

lardellato e cotto sotto la cenere • fagiolini dell'orto  
avvolti dalla crêpe di patate pusteresi • jus mussoso alla cipolle caramellate

### LATTUGA ASPARAGO

dorata alla plancia • scaglie di tuorlo della fattoria di Colfosco • condimento caesar  
trancio di vitellino locale alla brace

### MELONE

tutte le sue varietà in freschezza • profumate ai fiori di montagna  
consommè ghiacciato di fragole della Val Martello

### ALBICOCCA

macerata al Sauternes e poi in composta • parfait al lievito  
croccante di pane ai cereali tostati • gelato al fior di latte del mattino

---

### DELICATEZZE DAI NOSTRI ORTI

Lavoriamo in simbiosi con la Natura, è lei che prepara il nostro menù,  
perciò alcuni ingredienti possono subire delle variazioni.

Su richiesta è disponibile un menu vegano, come anche piatti senza glutine e senza lattosio.  
Chi volesse chiedere informazioni su possibili presenze di allergeni può rivolgersi allo staff di sala.



# LA STÜA DE MICHEL

## PERZEZIUN

### FINOCCHIO

poché alla crudaiola • sorbetto ai fiori di timo selvatico • filetto di sgombro aburi  
condimento alle pesche arrostate • bigné croccante al caprino del maso di La Valle

### POMODORO

candito • pane casareccio • uniti dolcemente in pappa a farcire i ravioli di pasta rossa  
gambero rosso di Ortigia • brodo limpido ai profumi di grigliata di pesce

### MELANZANA

in finissimi filetti cotti al vapore • trancio di pescato mediterraneo  
insaporito alla salsa tandoori • tzatziki alpino al profumo di fiori di tagete

### ZUCCA

cremosa e nocciole tostate • insalatina di piccoli porri all'aceto di ciliegie  
filetto di anatra muta padovana • jus affumicato

### FICHI

in consistenze, temperature e gusti contrastanti  
foglie nella profumata essenza • miele di bosco di Günther

### MENÙ TRASFORMAZIUN

a 8 portate • 185 Euro\*

### DEGUSTAZIONE DI 6 CALICI DI VINO

• 100 Euro

### MENÙ PERZEZIUN

a 5 portate • 165 Euro\*

### DEGUSTAZIONE DI 4 CALICI DI VINO

• 75 Euro

### DEGUSTAZIONE MAHATMA

di 4 calici di vino • 180 Euro

NELLA SCELTA À LA CARTE, LASCIATEVI GUIDARE

DAL NOSTRO CHEF SIMONE CANTAFIO.

3 pietanze • 150 Euro

4 pietanze • 175 Euro

\* il menù degustazione scelto viene servito per tutto il tavolo



5 Euro dell'accompagnamento vino verranno  
devoluti alla Costa Family Foundation

