

Antipasti

Tartare di pesce persico affumicato con gazpacho
straciatella e pane croccante al basilico - € 21

Tatar vom geräuchertem Barsch mit Gazpacho, Straciatella Käse und Basilikumbrot
Smoked perch tatar with gazpacho, straciatella cheese and basil bread

Lumache di vigna su fondo di porri e bacon con spuma all'aglio - € 22

Weinbergschnecken mit Creme aus Lauch, Bacon und Knoblauchschaum
Snails with a crème of potatoes, bacon, leek and garlic foam

Animelle di vitello con gocce di Yuzu e puree di patate - € 21

Kalbsbries mit Yuzu Tropfen und Kartoffelpüree
Sweetbread with yuzu drops and mashed potatoes

Scaloppa di foie gras d'anatra su crema di mandarino e rosmarino
con olive nere - € 24

Foie Gras von der Ente mit Mandarinencreme und schwarzen Oliven
Duck foie gras with tangerines cream and black olives

Filetto di trota in guazzetto di campo con i suoi gnocchi
e caviale - € 26

Filet von der Forelle im eigenen Sud gegart mit Kaviar
Trout filet cooked in it's own broth and caviar

Primi piatti

Spaghetti integrale a temperatura ambiente in infusione di aglio, olio
e prezzemolo piccante con agone di lago essiccato e caviale Arenka - € 22

Vollkorn Spaghetti lauwarm serviert in Knoblauch Infusion mit getrockneten Süßwassersardinen
Lukewarm hole grain spaghetti in garlic infusion with dried freshwater sardines and Arenka caviar

Ravioli con ripieno di fagiano e tartufo nero della Valtenesi - € 24

Hausgemachte Ravioli mit Fasan gefüllt und schwarzem Trüffel der Valtenesi
Homemade ravioli stuffed with pheasant and Valtenesi black truffle

Tagliolini al formaggio Bagoss con pomodoro fresco e rosmarino - € 21

Tagliolini Nudeln mit Bagoss Käse, frischen Tomaten und Rosmarin
Tagliolini pasta with bagoss cheese, fresh tomatoes and rosemary

Risotto affumicato e cotto in acqua di Grana Padano con curry,
polvere di aceto balsamico e mela verde del Trentino - € 23

Curry-Risotto leicht geräuchert mit Balsamico Essig und grünen Äpfeln
Smoked curry risotto with balsamic vinegar and green apples

Conchiglioni su crema Parmigiana e bufala bruciata - € 21

Riesennudeln auf Auberginencreme mit leicht angebratener Büffel Mozzarella
Pasta on eggplant cream and slightly fried buffalo mozzarella

Secondi piatti

Anguilla a tutta birra con crema di peperoni arrostiti e "Loertis" - € 25

Aal im dunklem Bier geschmort auf Creme von gerösteten Paprikaschoten und Hopfen
Eel stewed in dark beer served on roasted sweet pepper cream and hop

Coregone affumicato e glassato con salsa Teriyaki, la sua tartare e anacardi con verdure croccanti - € 27

Zweierlei von der Ränke: geräuchert und in Teriyaki Soße glasiert, roh als Tatar serviert
Whitefish smoked and glazed in teriyaki sauce and served raw as tartar

Bacalao in salsa verde e funghi Shiitake - € 29

Stockfisch in Kräutersauce mit Shiitake Pilzen
Cod in herb sauce with shiitake mushrooms

Rack di pecora marinato e cotto alla brace con cuori di carciofi - € 27

Karree vom Schaf mariniert und anschließend gegrillt serviert mit Artischockenherzen
Sheep ribs marinated and grilled served with artichoke hearts

Piccione su crema di melanzane al forno, foie gras e caffè - € 28

Taube auf Creme von gegrillten Auberginen mit Foie Gras und Kaffee Pulver
Dove on cream of grilled Eggplants with foie gras and coffee powder

Fiocco di vitello su fondo al whisky torbato Laphroig 10 anni e salsa rubra - € 29

Kalbsbrust in Whisky-Sauce - Laphroig 10 Years
Veal breast in whiskey sauce - Laphroig 10 Years



Matteo Felter

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôtelières, Voyageurs

I prodotti ittici sono prevalentemente freschi e vengono successivamente abbattuti in cucina

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages