

TRASFORMAZIUN

POMODORO

in biglie di tempura croccante e carpaccio • ceviche di pescato “petite bateau”
jus di latticello del maso di San Vigilio

PORTULACA

al salmoriglio agro • spaghetti selezione pastificio Mancini
mantecati al pil pil di seppie grigliate

MELANZANA

nasu dengaku • risotto mantecato ai porri dolci di montagna
jus di anatroccolo & yuzu kosho • sesamo nero tostato

CAVOLO CUORE DI BUE

in crosta di capperi e piselli • trancio di ali di razza alla mugnaia di vadouvan
deglassata al limoncello

FIORE DI ZUCCHINA

farcito di soffice al mais grigliato e porco cinturello di Alfredo Angeli
salsa mole all'italiana

LATTUGA ASPARAGO

in freschezza • vinaigrette al tartufo estivo
sella d'agnello della Val di Funes cotta sui carboni ardenti
condimento alle pesche cotte e crude

RABBARO

poché alla camomilla • cremoso alla tropézienne • coulis all'ancienne

ALBICOCCHE

morbide in un clafutis tiepido • gelée alle rose di Vipiteno
crema ghiacciata alla mandorla di Noto • perle di caviale
dessert dedicato al caro Maestro Corrado Assenza

DELICATEZZE DAI NOSTRI ORTI

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



PERZEZIUN

TACCOLE

insaporite allo zenzero candito
millefoglie di puccia croccante • pollo ruspante nanban
paté di 5/4 • condimento al sugo d'arrosto

LATTUGHINO

emulsionato alla mozzarella di bufala e coquillage
ravioli farciti ai sardoni affumicati del Lago di Garda
pinoli tostati • uva zibibbo

ZUCCHINE

come uno Shanghai all'aceto chiaro di pomodorini
coda di rospo cotta all'olio d'olive "arriganate"
pappa al pomodoro • jus ristretto di ratatouille

SCALOGNO

cotto dolcemente al cartoccio
fianchetto di puledro farcito alle bietoline e nocciole
jus alla salvia del nostro orto • sauté di finferli

CILIEGIE

poché alle spezie • crema soffice al timo limonato
gelato al moscato rosa di "Giorgio Grai"

Menú Trasformaziun a 8 portate • 149 Euro*

Degustazione di 6 calici di vino • 85 Euro

Menú Perzeziun a 5 portate • 129 Euro*

Degustazione di 4 calici di vino • 60 Euro

Degustazione Mahatma di 4 calici di vino • 150 Euro

Nella scelta à la carte, lasciatevi guidare dal nostro chef Simone Cantafio.

3 pietanze • 120 Euro

4 pietanze • 140 Euro

* il menù degustazione scelto viene servito per tutto il tavolo



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

