

TRASFORMAZIUN

TOMATE

in knusprigen Tempura-Murmeln und Carpaccio • "petite bateau" Ceviche
Buttermilchjus aus dem Bauernhof von Sankt Vigil

PORTULAK

in saurer Salmoriglio Soße • Spaghettoni Selektion Mancini
gepeitscht mit gegrillter Tintenfisch pil pil

AUBERGINE

nasu dengaku • Risotto gepeitscht mit süßem Berg-Lauch
Entenkükenjus & yuzu kosho • gerösteter schwarzer Sesam

OCHSENHERZKRAUT

in einer Kruste aus Kapern und Erbsen
Stück von Rochenflügeln nach "mugnaia" Art und Vadouvan • Limoncello glasiert

ZUCCHINIBLÜTE

gefüllt mit gegrilltem Mais und Schweinefleisch-Cinturello von Alfredo Angeli
Mole-Sauce nach italienischer Art

SPARGELSALAT

in aller Frische • Sommertrüffel-Vinaigrette
Lammrücken aus dem Villnöss über heißen Kohlen gegart
angemacht mit gekochte und rohe Pfirsiche

RHABARBER

Kamille-Poché • Tropéziennecreme • Anis Coulis

APRIKOSE

sanft in einem warmen clafutis • Rosengelée aus Sterzing
gefrorene Mandelcreme aus Noto • Kaviarperlen
Dessert gewidmet dem lieben Maestro Corrado Assenza

KÖSTLICHES AUS UNSEREN GEMÜSEGÄRTEN

Wir arbeiten im Einklang mit der Natur. Sie ist es, die unser Menü bestimmt.
Einige Zutaten können sich daher manchmal ändern.



PERZEZIUN

ZUCKERERBSE

aromatisiert mit kandiertem Ingwer
Millefeuille mit knuspriger Puccia • Nanban-Huhn aus Freilandhaltung
5/4 Paté • Bratensauce-Dressing

GARTENSALAT

emulgiert mit Büffelmozzarella und Coquillage
Ravioli gefüllt mit geräucherten Sardinen vom Gardasee
geröstete Pinienkerne • Zibibbo-Trauben

ZUCCHINI

wie eine Shangai in klarem Tomatenessig
Seeteufel in Olivenöl "arriganate" gekocht
pappa al pomodoro • Ratatouille Jus

SCHALOTTE

schonend in Folie gebacken
Fohlenflanke gefüllt mit Mangold und Haselnüssen
Jus mit Salbei aus unserem Garten • Pfifferlingssauté

KIRSCHEN

in Gewürze-Poché • weiche Creme mit Zitronenthymian
Rosa Muskat Eis von "Giorgio Grai"

Menü Trasformaziun mit 8 Gerichten • 149 Euro*

Verkostung von 6 Weingläser • 85 Euro

Menü Perzeziun mit 5 Gerichten • 129 Euro*

Verkostung von 4 Weingläser • 60 Euro

Verkostung nach Mahatma von 4 Weingläser • 150 Euro

Für eine Menüauswahl á la carte steht unser Chefkoch Simone Cantafio zur

Verfügung:

3 Gerichte • 120 Euro

4 Gerichte • 140 Euro

* Die Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch serviert.



5 Euro der Weinverkostung unterstützen die
Solidaritätsprojekte der Costa Family Foundation

