

TRASFORMAZIUN

PEPERONE

arrostito a sabbiare le biglie di tempura • ceviche di pescato “petite bateau”
sfoglie di radici estive che si insaporiscono di laticello “de tigre” e panace selvatico

MELANZANA BIANCA E NERA

cotta lentamente a farcire il cannellone di pasta fresca
ragout fine d’agnello della Val di Funes al ginepro
insalata di borlotti • spiedo alla milanese

SENAPE

in delicatezza per esaltare l’intingolo di coniglio nostrano
risotto mantecato al pecorino di “Masseria De Tursi” maturato nel fieno
schie della laguna veneta all’nduja

FAGIOLINI

in dolcezza e il loro estratto a perlare il condimento alla mugnaia
velo di cavolo croccante • trancio di ali di razza rosolata al nevis

POMODORI 1266

in tutta la loro espressione • posati su una finissima sfoglia al cremoso di bufala
trancio di guancia di porco cinturello in purezza
dashi all’italiana alle sarde Cirotane

COSTE

tenere che si insaporiscono d’olio d’acciughe • trancio di vitellino al rosa
jus di carne alla maggiorana e olio di pinoli • patate di montagna all’aglio novello

PRUGNE SELVATICHE

e pere acerbe tutto in freschezza • sfoglie croccanti al muesli
yogurt di pecora • uvetta essicata al sole

FRUTTI DI BOSCO

morbidi in un clafutis tiepido • gelée alle rose di Vipiteno
crema ghiacciata alla mandorla di Noto • perle di caviale Daurenki Royal Petrossian
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

BARBABIETOLA

in gazpacho estivo profumato al lemongrass
bottoni di pasta fresca ripiena di porco cinturello al BBQ
sedano verde al Worcester

ZUCCHINE

come uno Shangai 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

FICHI

lentamente arrostiti nel semifreddo speziato
carpaccio di frutta estiva • infusione a freddo di melone al ginger ale

Menú Trasformaziun a 8 portate • 155 Euro*

Degustazione di 6 calici di vino • 85 Euro

Menú Perzeziun a 5 portate • 135 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 • 125 Euro

4 pietanze • 145 Euro

* il menù degustazione scelto viene servito per tutto il tavolo



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

