

## PERZEZIUN

### CAVOLO CUORE DI BUE

soffice di coregone • salsa al caffè di cicoria  
perle di tapioca ai funghi di montagna

### TOPINAMBUR

poché al vino rosso • ravioli allo zafferano farciti di ossobuco di cervo  
gremolada e salsa tranciata al midollo

### BARBABIETOLA

origami di mele antiche  
anguilla laccata al Kabayaki e salsa bonne femme al sidro locale

### CAVOLFIORI

humus bianco • latte ridotto  
carré di maiale dry aged cotto sui gherigli di noci bleggiane

### FINOCCHI

mousse leggera • castagne caramellate  
sorbetto alle clementine e neve all'agro

## DELICATEZZE DAI NOSTRI ORTI

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



# TRASFORMAZIUN

## KOHLRABI

millefoglie • pelle di latte • lardo croccante  
salmerino tiepido e le sue uova al rancido d'Oswaldo

## ZUCCA

arrostita • fileja al ferretto • jus di galletto alla diavola  
zigoli dolci e blu di bufala

## CARCIOFI

al verde • risotto mantecato al formaggio d'alpeggio riserva 2019  
tendini di vitello e condimento al tartufo nero

## SCORZA NERA

al profumo di colza grigliato  
filetto di storione mi-cuit al névis e tzatziki alpino

## RADICI NAVETTE

poché e glassate al mandarino • insalatine dell'orto allo zenzero  
succo di gamberi di fiume • cioccolato e vino santo

## SHITAKE

del Trentino allo spiedo • oca della Val di Funes • jus di fegato alla veneziana

## STACHYS

alla crudaiola • agnello della Val di Funes Brillenschaf  
condimento alla sardella e pane abbrustolito • cavoletti di Bruxelles

## FRUTTA ESSICATA

croccante • gelato al fiordilatte del mattino • miele di fichi e infuso di pere antiche

Menú Perzeziun a 5 portate • 129 Euro\*

Degustazione di 4 calici di vino • 55 Euro

Menú Trasformaziun a 8 portate • 149 Euro\*

Degustazione di 6 calici di vino • 75 Euro

Formaggi dal carrello • 20 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

