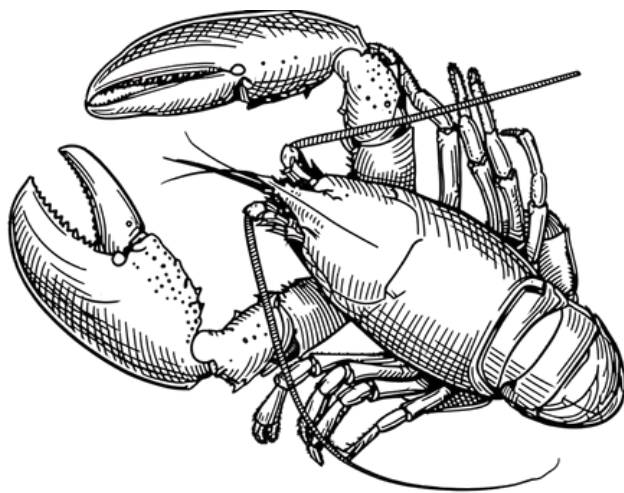




MENÙ CAPODANNO

NE CALDO NE FREDDO

Il sashimi di capesante, posato su porri cotti dolcemente al cartoccio, salsa di patate di Günther e caviale affumicato.

TRA TERRA E MARE

I tortelli di pasta allo zafferano, farciti di robiola di San Cassiano e carciofi trifolati, intingolo di vegetali in coccotte e gambero rosso in purezza

FUOCO E FIAMME

L'astice cotto sulle braci ardenti, lattughino al profumo di zenzero e lenticchie soffiate, ristretto di crostacei al vin jaune e cioccolato al 75%.

UN TRANCIO DI FELICITÀ

Il secreto di porcellino dolomitico, emulsione alle olive verdi, finocchi cotti e crudi e jus charcutiere.

DEDICATO AL MIO MAESTRO MICHEL BRAS

Il tortino coulant, ricetta del '82 arricchito di sorbetto al mango di Calabria.

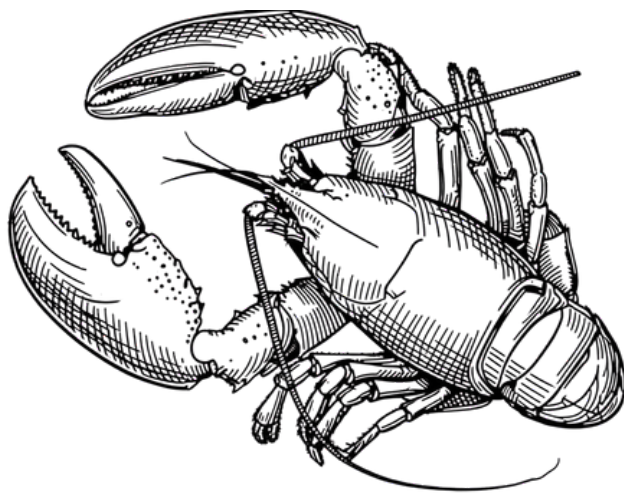
ARRICCHISCI L'ESPERIENZA CON UN PIATTO SIGNATURE:
80 EURO PER PERSONA

IL RISOTTO DI MAMMA PATTY

Risotto mantecato al sedano rapa, le sue scaglie croccanti,
jus di coniglio e rafano leggero con tartufo bianco.

MENÙ CAPODANNO
420 EURO

WINE PARING CAPODANNO
190 EURO



NEW YEAR'S EVE MENU

NEITHER HOT NOR COLD

Scallop sashimi served on gently baked leeks, Günther's potato sauce and smoked caviar.

BETWEEN LAND AND SEA

Saffron pasta tortelli filled with San Cassiano robiola and sautéed artichokes, vegetable cocotte sauce and pure red prawn.

FIRE AND FLAMES

Lobster cooked over glowing embers, baby lettuce scented with ginger and puffed lentils, shellfish reduction with Vin Jaune and 75% dark chocolate.

A SLICE OF HAPPINESS

Dolomitic pork secreto, green olive emulsion, cooked and raw fennel, and charcutière jus.

DEDICATED TO MICHEL BRAS, MY MENTOR

The Coulant, his 1982 recipe, enriched with Calabrian mango sorbet.

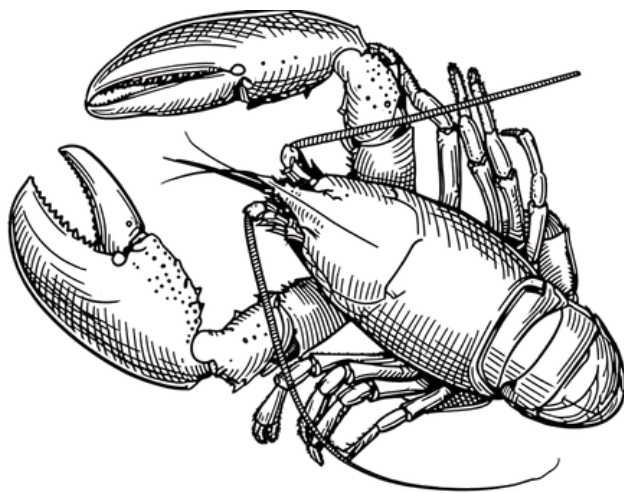
ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH A SIGNATURE DISH:
80 EURO PER PERSON

MAMMA PATTY'S RISOTTO

Risotto creamed with celeriac, crispy celeriac shavings, rabbit jus and delicate horseradish, finished with white truffle.

NEW YEAR'S EVE MENU
420 EURO

NEW YEAR'S EVE WINE PAIRING
190 EURO



SILVESTERMENÜ

WEDER WARM NOCH KALT

Jakobsmuschelsashimi auf sanft im Backpapier gegarten Lauch, Günthers Kartoffelsauce und geräuchertem Kaviar.

ZWISCHEN LAND UND MEER

Safran-Tortelli, gefüllt mit Robiola aus San Cassiano und sautierten Artischocken, Gemüseragout aus der Cocotte und roter Garnele in ihrer Reinheit.

FEUER UND FLAMMEN

Auf glühender Holzkohle gegarter Hummer, Baby-Lattich mit Ingweraroma und gepufften Linsen, Krustentierreduktion mit Vin Jaune und 75%iger Zartbitterschokolade.

EIN STÜCK GLÜCK

Secreto vom Dolomiten-Schwein, Emulsion aus grünen Oliven, gegarter und roher Fenchel und Charcutière-Jus.

MEINEM MEISTER MICHEL BRAS GEWIDMET

Der Coulant nach seinem Rezept von 1982, verfeinert mit Sorbet aus kalabrischer Mango.

ERWEITERN SIE IHR ERLEBNIS MIT EINEM SIGNATURE-GERICHT:
80 EURO PRO PERSON

MAMMA PATTYS RISOTTO

Cremiges Risotto mit Knollensellerie, knusprigen Selleriespänen, Kaninchenjus und feinem Meerrettich, veredelt mit weißem Trüffel.

SILVESTERMENÜ
420 EURO

SILVESTER-WEINBEGLEITUNG
190 EURO