

LA STÙA DE MICHI L

SIMONE CANTAFIO

MENU' DI SAN SILVESTRO

TUTTO IN CONTRASTO

Scampo profumato al lemongrass e n'duja, caviale oscetra di petrossian
con salsa di burrata e kefir lime .

ESPRESSIONI MONTANE

Cappelletti di tacchinella di Günther, affogati alla panna di malga
con porcini riserva e la loro polvere tostata.

SCALDAMI L'ANIMA

Brodo di porri al cartoccio, capesante dorate e tartufo nero pregiato e biglie di radici invernali.

TRA TERRA E MARE

Wellington di astice e filetto di vitellino, purea di sedano rapa e jus vegetale al colza tostato.

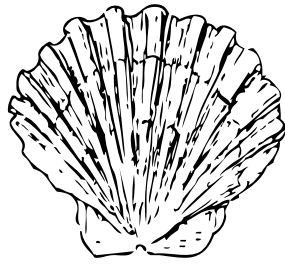
L'ALLIEVO E IL MAESTRO

Il coulant al cioccolato con gelato alla banana e zenzero.

MENÙ 5 PORTATE
• 410 EURO

PAIRING DI 5 CALICI
• 190 EURO

MAHATMA PAIRING DI 5 CALICI
• 340 EURO



LA STÙA DE MICHIL

SIMONE CANTAFIO

SILVESTER-MENÜ

ALLES IM KONTRAST

Duftende Kaisergranat mit Zitronengras und 'Nduja, Osietra-Kaviar von Petrossian, mit Burrata-Sauce und Kaffernlimette.

BERG-EXPRESSIONEN

Cappelletti mit Günther-Pute, in Almrahm geschwenkt, mit Reserve-Steinpilzen und ihrem gerösteten Pulver.

WÄRM MIR DIE SEELE

Lauchbrühe aus dem Ofenpapier, goldbraun gebratene Jakobsmuscheln, edler schwarzer Trüffel und Kugeln aus winterlichen Wurzeln.

ZWISCHEN LAND UND MEER

Wellington von Hummer und Kalbsfilet, Selleriepüree und Gemüsejus mit geröstetem Rapsöl.

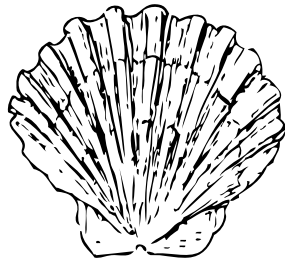
DER SCHÜLER UND DER MEISTER

Der Schokoladen-Coulant mit Bananen-Ingwer-Eis.

5 GÄNGE MENÜ
• 410 EURO

5 GLÄSER PAIRING
• 190 EURO

5 GLÄSER PAIRING MAHATMA
• 340 EURO



LA STÙA DE MICHIL

SIMONE CANTAFIO

ST. SYLVESTER'S EVE MENU

ALL IN CONTRAST

Lemongrass-scented langoustine with 'nduja, Petrossian Oscietra caviar, served with a burrata and kaffir lime sauce.

MOUNTAIN EXPRESSIONS

Cappelletti filled with Günther's young turkey, gently bathed in alpine cream, with reserve porcini and their toasted powder.

WARM MY SOUL

Leek broth cooked en papillote, golden scallops, fine black truffle, and winter root vegetable spheres.

BETWEEN LAND AND SEA

Lobster and veal fillet Wellington, celeriac purée, and vegetable jus with toasted rapeseed oil.

THE STUDENT AND THE TEACHER

Chocolate coulant with banana and ginger ice cream.

5 COURSE MENU
• 410 EURO

5 GLASS PAIRING
• 190 EURO

5 GLASS PAIRING MAHATMA
• 340 EURO