



Valentins Menü Menu San Valentino

***Gebratener Tiefseeoktopus mit Creme von der Pastinake,
dessen Chips, Olivenerde und Eisblumenblätter**

***Polpo grigliato con crema e chips di pastinache,
terra di olive e fogli di erba cristallina**

**Cremesüppchen von der Süßkartoffel mit
Petersilienwurzelchips und Milchschaumhaube**

**Crema di patate americane con
chips di prezzemolo rapa e schiuma di latte**

***Rote Beete- Kartoffelteigtaschen gefüllt mit
Vinschger Bergkäse und Kümmel Espuma**

***Ravioli di patate e barbabietola ripieni con
formaggio montanaro della Val Venosta e “espuma” al comino**

**Schonend gegarter Hummerschwanz
mit Fingerlime- Petersilien-Buttersauce und Zweierlei von der Artischocke**
**Coda di astice con salsa al „fingerlime“- prezzemolo e burro
e duetto di carciofi**

***Bei 54°C rosa gebratener Kalbsrücken
mit Crumble vom Parmigiano Reggiano,
Naturjus, Selleriecreme und Brokkolirosen mit Mandeln**

***Sella di vitello arrosto al rosa a temperatura di 54°C,
crumble di Parmigiano Reggiano, salsa naturale,
crema di sedano rapa e rose di broccoli con mandorle**

***Mangocheesecake auf Haferboden mit Joghurteis,
dunkle Mürbteigbrösel und Limetten Espuma**

***Cheesecake con mango su terra d´avena e gelato allo yoghurt,
crumble di pasta frolla scura e “espuma” al lime**

*** € 57,00 4 Gang Menü/ Menu a 4 portate
€ 71,00 6 Gang Menü/ Menu a 6 portate**