



COOK THE MOUNTAIN

IL BENVENUTO DELLE DOLOMITI

WAFFLE



PROSCIUTTO D'AGNELLO



FRICO



SALMERINO AFFUMICATO



GRANITA



IL VOSTRO PANE



Chef de Cuisine: Norbert Niederkofler
Sous Chef: Michele Lazzarini
Chef Pasticciere: Andrea Tortora
Chef de Service & Sommelier: Lukas Gerges

MENU I GRANDI CLASSICI DEL ST. HUBERTUS

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

TARTARE DI COREGONE

ANIMELLA DI VITELLO, ERBE ACIDE & PINO

RISOTTO, BUON ENRICO, KEFIR & PECORA

GNOCCHI DI RAPA ROSSA

RAZZA GRIGIO ALPINA

YOGURT & LAMPONI

Menu "I GRANDI CLASSICI", Euro 200, bevande escluse
Menu "I GRANDI CLASSICI", con formaggio, Euro 230, bevande escluse

Degustazione di vini al calice dedicata
6 calici, Euro 110
8 calici, Euro 150

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di servizio di ev. allergie o intolleranze.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

MENU COOK THE MOUNTAIN

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo

POMODORO?

INSALATA DI MONTAGNA

ANGUILLA LACCATA & BRODO AFFUMICATO

TROTA ALLA MUGNAIA

ORZOTTO, FIENO GRECO, BURRO DI CAPRA & POLVERE DI CAFFÈ DI CICORIA

RAVIOLI, FORMAGGIO DI MONTAGNA & BRODO DI GALLINA

LINGUA DI VITELLO & MIRTILLO ROSSO SELVATICO

TRIPPA AL LATTE

PICCIONE ALLA BRACE, SALSA KOJI & MIRTILLO NERO

PANE & LATTE

L'ALBICOCCA

Menu "COOK THE MOUNTAIN", Euro 250, bevande escluse
Menu "COOK THE MOUNTAIN", con formaggio, Euro 280, bevande escluse