

Menù degustazione *Degustationsmenü*

Preludio di sapori "La Terrazza"
Epikureische Ouverture "La Terrazza"



Cappuccino di zucca al tartufo nero
Kürbis-Cappuccino mit schwarzem Trüffel



Strozzapreti di pasta al germe di grano
con scampetti al timo limonato e gallinacci su spuma di porcini
*"Strozzapreti"- Weizenkeimnudeln mit Scampi an Zitronenthymian
und Pfifferlingen auf einem Schaum von Steinpilzen*



Controfiletto di cervo selvatico del Trentino su gnocco rosolato di pane al rosmarino
salsa ridotta al pepe nero della Vallemaggia, ginepro e mirtilli rossi
*Wildes Hirsch-Entrecote aus dem Trentino auf angebratenem Rosmarinbrot-, Gnocco "
an einer reduzierten Sauce von schwarzem Pfeffer aus dem Maggia Tal,
Wacholder und Preiselbeeren*



Formaggio dell'alpe di Pescium di Airolo
con gelatina di uva americana e noci tostate
*Alpenkäse aus Pescium-Alm im Airolo
mit Gelee von wilden Weintrauben und gerösteten Nüssen*



Tartelette di sbrisolona con mousse di fichi
e cremoso di cioccolato Guanaja 70% al frutto della passione
*Mürbeteigküchlein mit Feigenmousse
und cremiger Guanaja Schokolade 70% Kakaoanteil an Passionsfrucht*

Vino consigliato / Weinempfehlung:

Pinot Noir "Nielson Vineyard" 1998 Byron € 89,00

I nostri maitre sono a Vostra disposizione per suggerimenti sulle proposte giornaliere del nostro Chef Dario Galli e per rendere ancora più esclusiva la Vostra esperienza gastronomica.
Gerne geben unsere Maitres Ihnen weitere Empfehlungen zu den von unserem Küchenchef Dario Galli kreierten Spezialitäten.

Potete scegliere un menu da cinque o sei portate
Sie können zwischen unserem Fünf- oder Sechs-Gang-Menü wählen

Menu a cinque portate Euro 58,00 - Supplemento Resort Dining Euro 15,00
Fünf-Gang-Menü Euro 58,00 - Resort Dining Zuschlag Euro 15,00

Menu a sei portate Euro 63,00 - Supplemento Resort Dining Euro 20,00
Sechs-Gang-Menü Euro 63,00 - Resort Dining Zuschlag Euro 20,00