

# “IL LAGO IN TAVOLA”

## ENTRÉ

Bicchierino di crema di mela Renetta e sedano rapa, gelée al pino mugo e crumble salato alle noci del Bleggio. Servito con **Hugo**, aperitivo altoatesino a base di fiori di sambuco, Prosecco, menta e lime.

Gläschen mit Creme aus Renetta-Apfel und Knollensellerie, Zirbelkiefer-Gelée und salzigem Crumble aus Bleggio-Walnüssen. Serviert mit **Hugo**, dem Südtiroler Aperitif aus Holunderblüten, Prosecco, Minze und Limette.

## TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Carpaccio di **trota salmonata del Sarca** marinata a freddo, con mela verde, rafano fresco e polvere di pino silvestre.

Mini **flan di cavolfiore** su vellutata di **lavarello** affumicato e aneto.

**Crostata salata** farcita con mousse di caprino fresco e uova di coregone.

Carpaccio von kalt marinierter **Lachsforelle aus dem Sarca** mit grünem Apfel, frischem Meerrettich und Zirbelkieferpulver.

Kleiner **Blumenkohlflan** auf geräucherter **Lavarello**-Velouté mit frischem Dill.

Herzhafte **Crostata** mit Ziegenfrischkäsemousse und Coregone-Rogen.

## ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Canederli agli spinaci in brodo di carpa affumicato, con erbe alpine e scaglie di formaggio di malga stagionato.

Spinat-Knödel in geräucherter Karpfenbrühe, mit alpinen Kräutern und Hobeln von gereiftem Almkäse.

## PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Tortelli di castagne e patate di montagna, serviti su vellutata calda di porri e finocchio, con filetti di salmerino affumicato, olio al pino mugo e scorza di limone.

Tortelli mit Kastanien und Bergkartoffeln auf Porree-Fenchelsamt, mit geräuchertem Saibling, Zirbelkieferöl und Zitronenzeste.

## SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Filetto di lavarello in crosta di mandorle, servito su crema di cavolo cappuccio viola e **Spätzle con verdure saltati al burro di malga trentina**.

Lavarello-Filet in Mandelkruste, serviert auf violetter Kohlsauce und Spätzle mit Gemüse in Trentiner Almbutter geschwenkt.

## DESSERT

Kaiserschmarrn caldo con uvetta, composta di mirtilli neri e zucchero a velo alla vaniglia. Servito con liquore alla nocciola della distilleria Manzadro.

Warmer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Heidelbeerkompott und Vanille-Puderzucker. Serviert mit Haselnusslikör aus der Brennerei Manzadro.

€ 54,90

## ENTRÉ

Ein kleiner Gruß aus dem Wald: Der **Renetta-Apfel**, der bereits seit dem 18. Jahrhundert im Trentino angebaut wird, verbindet sich mit **Knollensellerie** zu einer zarten, samtigen Crème.

Das **Zirbelkiefer-Gelée** erinnert an die balsamische Luft der Dolomiten, während das **Crumble aus Bleggio-Walnüssen** – eine Sorte, die schon in napoleonischen Aufzeichnungen erwähnt wird – für den nussigen Akzent sorgt.

Dazu ein Glas **Hugo**, der Anfang der 2000er Jahre in Naturns entstand und heute als Symbol alpiner Leichtigkeit und Geselligkeit gilt.

## TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Das Carpaccio von kalt mariniert **Lachsforelle aus dem Sarca** verbindet zwei Traditionen: den Gebirgsfluss und die natürliche Konservierung mit Apfel und Meerrettich, die schon im 18. Jahrhundert in den Trentiner Tälern üblich war.

Der **Blumenkohlfan** mit geräucherter **Lavarello-Velouté** erinnert an die Küche der Alpenseen, wo der Lavarello seit Jahrhunderten als Symbol reiner Gewässer gilt.

Die herzhafte **Crostata** mit Ziegenfrischkäsemousse und Coregone-Rogen bringt die Almen und Seen zusammen – eine Verbindung von cremigem Käse und feinem Fischgeschmack.

## ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Die **Spinat-Knödel in geräucherter Karpfenbrühe** erzählen die Verbindung zwischen Tiroler und Trentiner Küche.

Knödel werden bereits im 16. Jahrhundert erwähnt, während Karpfen seit dem Mittelalter in den unteren Trentiner Seen gezüchtet wurden, insbesondere von Mönchen in Fastenzeiten.

Die rauchige Brühe, mit alpinen Kräutern verfeinert, erinnert an den Duft von Holzöfen und Heustadeln.

## PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Die **Tortelli mit Kastanien und Bergkartoffeln** verbinden Erde und Wasser.

Die **Lauch-Fenchel-Velouté** mit **Zirbelkieferöl** erinnert an die süß-balsamischen Aromen der Dolomitentäler, während der **geräucherte Saibling**, ein Klassiker der alpinen Fischerei seit dem 17. Jahrhundert, dem Gericht Tiefe verleiht. Ein harmonisches Zusammenspiel von Einfachheit und Eleganz.

## SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Das **Lavarello-Filet in Mandelkruste** ist eine Hommage an die elegante Seenküche des Trentino.

Dieser Fisch, im 19. Jahrhundert bereits als „weißer Coregone“ dokumentiert, wurde in den Gasthäusern von Riva del Garda und Molveno zu Festtagen serviert.

Die **violette Kohlsauce** erinnert an die Herbsternte, während die **Spätzle mit Gemüse in Trentiner Almbutter** die Verbindung zwischen den Trentiner Tälern und den Tiroler Alpen verkörpern – einfach, nahrhaft und bodenständig.

## DESSERT

Der **Kaiserschmarrn**, die „Pfannkuchen des Kaisers“, entstand am Hof von Franz Joseph und wurde bald zu einem der bekanntesten Desserts der österreichisch-ungarischen Monarchie.

Hier wird er warm serviert, mit Rosinen, Heidelbeercompott aus dem Nonstal und Vanillepuderzucker.

Zum Abschluss ein Glas **Haselnusslikör** aus der Brennerei **Manzadro**, einer traditionsreichen Destillerie aus dem Trentino, die seit den 1940er-Jahren feine Grappas und Liköre herstellt. Der Likör wird nach alter Handwerkskunst aus gerösteten Haselnüssen gewonnen und reift langsam, um sein volles, rundes Aroma zu entfalten – ein edler Abschluss, der an den Duft frisch gerösteter Nüsse erinnert.