

# **Benvenuti**

## **nella Trenkerstube**

*TTTTT*

*Soltanto chi ama la natura,  
riesce ad apprezzare il valore dei suoi meravigliosi prodotti.*

*Soltanto chi rispetta i prodotti,  
riesce a vivere la buona cucina con tutti i sensi.*

*TTTTT*

**Per Voi in cucina:** Gerhard Wieser (Chef) | Christoph Huber (Souschef) | Thomas Kostner (Chef Pâtissier) Philipp Gamper (Chef Entremetier) | Patrick Delmonego (Chef Gardemanger) | Florian Tschurtschenthaler, Fabian Kammerer, Daniel Kuntner, Alexander Marmsoler e Lukas Schieder (Commis de Cuisine)

**Per Voi in servizio:** Simon Oberhofer (Maître) | Antonio Qualano (Maître Trenkerstube) | Ivana Capraro (Sommelière) | Sara Kofler, Julia Kofler, Alina Pisarenco e Fabiana Sancin (Commis de Rang)

## **APERITIVO**

Cuscino di patate, erba cipollina, caviale "Imperial"

*TTTTT*

Sassi neri, formaggio fresco, erba cipollina

*TTTTT*

Taco di parmigiano, guanciale

*TTTTT*

Rotolino, crema di foie gras, nocciola

*TTTTT*

Chip di zucca, formaggio fresco di capra, Balsamico Extra Vecchio

## **AMUSE-BOUCHE**

Crema di scampi Siciliani, cardamomo

*TTTTT*

Scampi Siciliani, avocado, pompelmo

Vi invitiamo cortesemente a spegnere il proprio cellulare.

In caso di intolleranze e allergie a qualsiasi sostanza, Vi chiediamo gentilmente di informare il nostro personale di servizio al momento dell'ordinazione.

# MENÙ AUTUNNO

Ispirato ai venticinque anni di Gerhard Wieser come Chef

**TROTA SALMONATA AFFUMICATA** | Cavolo rosso, mela verde, senape

*TTTTT*

**GAMBERO ROSSO** | Gnocchi di patate, carciofi, speck

*TTTTT*

**TUORLO D'UOVO BIOLOGICO** | Sfoglia di lasagna, schiuma di Carbonara, caviale

*TTTTT*

**LUCIOPERCA** | Topinambur, funghi Shiitake, prezzemolo

*TTTTT*

**PANCIA DI MAIALE LUMA** | Verza, sedano rapa

*TTTTT*

**SELLA DI CAPRIOLO CONFIT IN OLIO ALLA NOCCIOLA** | Barbabietola, Sponge al pepe, ribes nero

*TTTTT*

**CHAMPIGNON** | Rosa pendulina, mela rossa

*TTTTT*

**SOUFFLÉ ALLA CANNELLA BIANCA** | Pera, frutta secca

*TTTTT*

**CIOCCOLATO FONDENTE** | Zucca, castagna, olivello spinoso

oppure

**FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE E DELL'ITALIA** | Mostarde fatte in casa, pane alla frutta

5 portate 138,00 € | 7 portate € 158,00€ | 9 portate 178,00€

La nostra sommelière Ivana Capraro avrà il piacere di consigliare vini d'accompagnamento al bicchiere.

L'abbinamento parte da 5 calici fino a 9 calici – Da 90,00€ fino a € 140,00€.

Il menù è servito per tutti gli ospiti del tavolo.

## Antipasti

### **TROTA SALMONATA AFFUMICATA**

Cavolo rosso, mela verde, senape

32,00 €

### **CAVIALE ASIETRA (50 G)**

Panna acida, blinis al grano saraceno

420,00 €

## Primi piatti

### **CREMA DI LENTICCHIE ROSA**

Langoustinos

21,00 €

### **TUORLO D'UOVO BIOLOGICO**

Sfoglia di lasagna, schiuma di Carbonara, caviale

64,00 €

### **GAMBERO ROSSO**

Gnocchi di patate, carciofi, speck

28,00 €

La nostra sommelière Ivana Capraro avrà il piacere di consigliare vini d'accompagnamento al bicchiere.

## Secondi piatti

### **LUCIOPERCA**

Topinambur, funghi Shiitake, prezzemolo

49,00 €

### **PANCIA DI MAIALE LUMA**

Verza, sedano rapa

49,00 €

### **SELLA DI CAPRIOLO CONFIT IN OLIO ALLA NOCCIOLA**

Barbabietola, Sponge al pepe, ribes nero

49,00 €

La nostra sommelière Ivana Capraro avrà il piacere di consigliare vini d'accompagnamento al bicchiere.

## Formaggio e sorbetto

### **FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE E DELL'ITALIA**

Mostarde fatte in casa, pane alla frutta

19,00 €

### **SELEZIONE DI SORBETTI**

a pallina 6,00 €

## Dessert

### **CHAMPIGNON**

Rosa pendulina, mela rossa

26,00 €

### **SOUFFLÉ ALLA CANNELLA BIANCA**

Pera, frutta secca

26,00 €

### **CIOCCOLATO FONDENTE**

Zucca, castagna, olivello spinoso

26,00 €

La nostra sommelière Ivana Capraro avrà il piacere di consigliare vini d'accompagnamento o digestivi selezionati al bicchiere.