

alpes

antipasti

trota marinata
salsa alle rose e
brodo alle foglie di limone €16



fritto misto di montagna
maionese al pino mugo e
insalatina con dressing al miele €20



uovo morbido
con funghi della valle e
olandese al pepe €16



primi

zuppetta di cereali mantecati
peperone rosso, lime e menta €17



tortelloni
ripieni di pollo arrosto
insalata di pomodorini,
basilico e alloro €17



assoluto - brodo di radici
tortellini ripieni di "rübenkraut" €15



i nostri classici

fast salami ® €34
„speck“ fatti in casa con
le sue guarnizioni



€ 22

„spaghetti al burro“ ® €32
lieviti naturali e pepe aromatico



€ 17

cotton steak ® €26
patate tiepide schiacciate
kefir, erba cipollina e cetriolo



per 2 persone, 30 min. € 39 p.p.

selezione di formaggi di gregor wenter €12
un viaggio con il "graukäse" €11

4 pezzi € 19

6 pezzi € 28



latte di sarentino ® €12
crema di latte, bucce di cacao
gelato al pino mugo



€ 14



€12

secondi

agnello del contadino
cavolo cappuccio marinato e erbe



salmerino tiepido
crosta di amaranto e insalatina
di fagiolini, rafano e aglio orsino



carota glassata
humus di ceci, peperoni verdi,
piccanti e coriandolo



dolci

sfogliatina
fragola, rabarbaro,
crema inglese e gelato malaga



raffaello
cioccolato, pistacchio
e cocco



lemon tart
limoni canditi,
carota e cardamomo



alpes

l'anima della nostra casa consiste in un gioco che cerca di spingere le sensazioni al loro culmine in modo da raccoglierne l'essenza. quello che vogliamo é suscitare emozioni, penetrare in quella zona della memoria gustativa che rende un'esperienza degna di essere ricordata. una cucina da provare e riprovare, grazie alla riscoperta di antiche tecniche di fermentazione dimenticate che ci rendono più vivi.

4 con gusto

uovo morbido
con funghi della valle e
olandese al pepe

tortelloni
ripieni di pollo arrosto
insalata di pomodorini,
basilico e alloro

agnello del contadino
cavolo cappuccio marinato e erbe

lemon tart
limoni canditi,
carota e cardamomo

€ 74

a dinner with



il culmine del gusto

questo menu é un viaggio
culinario nel mondo di La Fuga.
tutti insieme per una esperienza
indimenticabile

menu per tavolo intero

€130 a.p.

con abbinamento vino a €60
oppure abbinamento analcolic a
€35

mercoledì a sabato sera

ultimo ordine alle 20.00

5 in estate

trota marinata
salsa alle rose e brodo alle foglie di limone

fritto misto di montagna
maionese al pino mugo e
insalata con dressing al miele

zuppetta cereali mantecati
peperone rosso, lime e menta

salmerino tiepido
crosta di amaranto e insalatina di fagiolini,
rafano e aglio orsino

sfogliatina
fragola, rabarbaro, crema inglese
e gelato malaga

€ 87