

alpes

antipasti

trota marinata
erbe d'autunno e
oli alle erbe estive €16



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

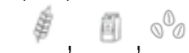


uovo morbido
con funghi della valle e
olandese al pepe €16



primi

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



ravioli del plin
castagne nere,
sanguinacci e uva solaris €19



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 ® €29
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



secondi

agnello del contadino €34
cavolo cappuccio marinato e erbe



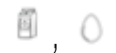
salmerino tiepido €32
crosta di amaranto e insalatina
di fagiolini, rafano e aglio orsino



cardoncelli kimig €29
crema di porcini affumicata
rosmarino e polvere di erbe

dolci

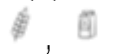
mela glassata al caramello €12
mela cotogna e gelato all' uvetta



raffaello €12
cioccolato, pistacchio
e cocco



gelato di castagne €12
crema di cachi e limoni sciroppati



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

ravioli del plin
castagne nere,
sanguinacci e uva solaris

agnello del contadino
con cavolo cappuccio marinato e erbe

mela glassata al caramello
mela cotogna e gelato all' uvetta

€ 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 autunno

trota marinata
erbe d'autunno e
oli alle erbe estive

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

zuppetta di cereali mantecati
con peperone rosso, lime e menta

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

gelato di castagne
crema di cachi e limoni sciropati

€ 87