



“La Gana”, un termine che ci porta indietro nel tempo evocando l’immaginazione degli antichi abitanti dei nostri boschi, che si nutrivano esclusivamente dei prodotti che offriva loro la natura.

Con questa filosofia nasce anche il nostro ristorante che intende sfruttare le ricchezze locali ed alpine presentando piatti di selvaggina e carni scelte ed altre prelibatezze delicatamente abbinati con sapori dei nostri boschi. Il nostro Chef Giuseppe Gravela dá grande importanza all’elevata qualità e genuinità dei prodotti sapientemente abbinati per incantare i palati più esigenti, sempre alla ricerca di nuovi aromi e sapori particolari. Valorizza i profumi della memoria usando per le proprie paste, esclusivamente fatte in casa, farine di kamut o di carrube ed erbe aromatiche trasformandole in sapori di oggi con composizioni creative di alta gastronomia.

Menù degustazione

*Trota fario marinata leggermente affumicata, crumble di segalini e cumino,
vellutata di lattuga liquida, gamberi rossi e passion fruit*



Gazpacho di ciliegie con spiedino di capasanta grigliata al lemongrass



Ravioli di farro ripieni al foie gras, fichi glassati al vino Porto e vaniglia, crema di ricotta aromatizzata al timo



Guancia di vitello brasata su purè di sedano rapa con verdure e croccante di porro



*Semifreddo al pistacchio e torroncino con terriccio al cacao Muscovado bio, carruba,
sale fumé e cioccolato extrafondente*

Menù 4 portate

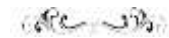
Con possibile abbinamento vini

Menù 5 portate

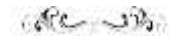
Con possibile abbinamento vini

Appetizers

*Tartar di manzo altoatesino bio della Val di Casies con crostone di pane puccia,
salsa verde al dragoncello e uovo di quaglia poché*



Carpaccio di cervo marinato al tè nero, frutti di bosco con finferli e crumble di segale e fieno



Pancetta di maialino su insalatina di quinoa, porcini trifolati e purea di barbabietola rossa al rafano

First Courses

*Ravioli al mirtillo nero ripieni di cervo con ragú di frutti rossi,
riduzione al vino Porto e schiuma di ginepro*



*Risotto all'ortica mantecato ai formaggi di malga in una leggera affumicatura,
pinoli tostati e straccetti di anatra*



*Spaghetti chitarra all'aglio nero con gamberi di fiume, concassé di pomodoro cumato
e pesto di cerfoglio aromatizzato al limone*

Main Courses

*Filetto di cervo marinato al Lagrein, ciliegie glassate, purè di carota allo zenzero
e costoletta in manto di frutta secca e pere al vino*



*Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con salsa teriyaki,
orzotto mantecato alla mela e cavolo rosso*



*Salmerino in manto di erbe aromatiche,
salsa alle noci di Macadamia con fagiolini e rabarbaro al lampone*

Dulcis in fundo...

La Sacher rivisitata in chiave moderna



*Terrina di more e lamponi su biscuit alle mandorle, dadolata di pesca al basilico,
crema al latticello e pino mugo e croccante alla cannella*



Spuma di passion fruit e mango, biscotto alla mela Golden, semi di papavero e gelée al cocco

Variazione di formaggi