



“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

*Salmone scozzese selvatico marinato, in manto di semi di canapa e quinoa soffiata,
crema di barbabietola al rafano, caviale di tapioca al mandarino e polvere di capperi*



Consommé d'anatra con cappelletti al carbone vegetale ripieni di zucca al profumo di anice stellato



*Spaghetti alla chitarra all'aglio nero fermentato con ragù di salmerino su vellutata di fagioli Risina
e zeste di pomodoro candito al limone*



Stinco di vitello glassato, polvere di caffè, puré di pastinaca, spinaci al burro e gremolada



Terrina di more e lamponi su bisquit alle mandorle, salsa di yuzu e croccante alla carruba

*Menù 4 portate
Con abbinamento vini*

*Menù 5 portate
Con abbinamento vini Euro*

Appetizers

*Tartar di manzo bio altoatesino con crostone di puccia,
tapenade di olive, prugna, datteri e uovo poché di quaglia*



*Carpaccio di cervo marinato al tè nero, frutti di bosco con radicchio di Treviso in agrodolce
e croutons all'origano selvatico*



Polpo alla griglia affumicato su vellutata di patate al forno allo zafferano, puntarelle e vincotto di fichi

First Courses

Risotto mantecato alla rapa rossa e baccalà con fiocchi di blu di capra e anacardi tostati



Ravioli al mirtillo nero ripieni di cervo con ragù di frutti rossi e schiuma al ginepro



Taglierini di kamut, fieno e cannella con ragù di coniglio su vellutata di ceci

Main Courses

*Costoletta di cervo in manto di frutta secca, filetto di cervo marinato al Lagrein
con pera glassata al mirtillo rosso e vaniglia*



Petto d'anatra all'arancia e cardamomo su orzotto mantecato al cavolo rosso, mela e aceto di lamponi



*Filetto di luccio perca con polvere di pane ed erbe aromatiche, noci di Macadamia
e marmellata di peperoni e zenzero*

Dulcis in fundo...

Tiramisú al pan pepato con salsa di cacao al fior di sale e zucca all'amaretto



La nostra Sacher rivisitata in chiave moderna



*Bavarese alle castagne con crema di formaggio fresco alla fava Tonka,
caco mela e crumble alla cannella*

Variazione di formaggi