

PROLOGO

MACARON ALLA BARBABIETOLA
PIOPPINI - ACCHIUGE

* *

TARTELETTE DI GRANO SARACENO
RAFANO - CAVIALE DI SALMERINO

* *

PANE GRIGIO
TARTARA DI MANZO - FOGLIE DI CAPPERI

AMOUSE BOUCHE

TROTA SALMONATA [IKEJIME]
CETRIOLO E GRANNY SMITH

L'ACCOSTAMENTO A BICCHIERE.

7 VINI € 70,00
6 VINI € 60,00
5 VINI € 50,00

MENU

KAMPACHI
COLATURA E RAVANELLO

* * *

LANGOUSTINE DI GUILVINEC
CAVOLFIORE E LIMONE MEYER'S

* * *

PLIN RIPIENI CON CONIGLIO
AGLIO DI MONTAGNA ED ESSENZA DI PORCINI

* * *

ROMBO "ANNO 1962"
UN HOMMAGE PER ALFONS SCHIEDER
PRIMO CHEF-STELLATO-MICHELIN IN ALTO ADIGE
PRESSO L' HOTEL ELEPHANT

* * *

FILETTO DI MANZO CON BROCCOLI SELVATICI
MORCHELLA E SALSA DI FEGATO D'OCA

* * *

PICCIONE ROYALE CON SPINACI
MANDORLE E JUS DI ONI-YUZU

* * *

CREMA DI BACCHE DI SAMBUCO CON OPALYS
WAFFEL ALLO YOGURT E GELATO AL LATTE DI CAPRA

7 PORTATE € 115,00
6 PORTATE (SENZA PLIN) € 105,00
5 PORTATE (SENZA PLIN & PICCIONE) € 95,00

„CUCINARE CON SEMPLICITÀ CERCANDO
DI ESALTARE IL GUSTO PROPRIO DELLE SINGOLE
PIETANZE. MANGIARE DIVENTA COSÌ UN VIAGGIO
DEI SENSI CHE LASCIA UN SEGNO INDELEBILE
NEL TEMPO.”

EPILOGO

GELATINE DI FRUTTA

* *

PRALINA

* *

BACIO DI ADDIO

IL TEAM DEL RISTORANTE „APOSTELSTUBE“
VI AUGURA MOMENTI INDIMENTICABILI.

GRAZIE DELLA VISITA.

MATHIAS BACHMANN

ELEONORA CORAZZA

MICHAEL FALK

BRESSANONE, HOTEL ELEPHANT