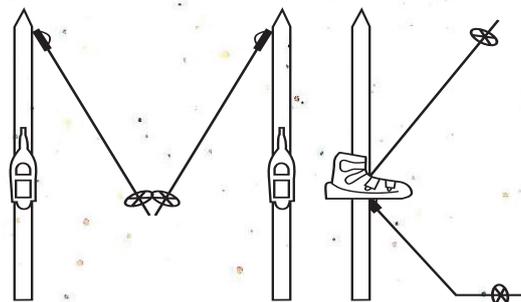
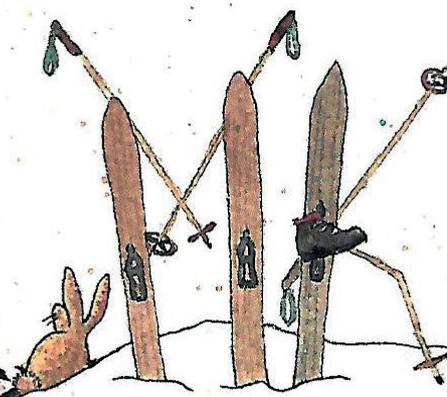




Capodanno 2022



*Mathias Keller
Restaurant*



Apertivo di benvenuto

Frittelle sfiziose alla pizza dello chef

Sushi

Cubotto di vitello dorato su capuccio rosso in agrodolce e miele

Antipasto mari e monti

Foglie di salmone marinato agli agrumi e anice su aspretto

alla mela verde dell'Alto Adige e sedano corccante

Bresaola di manzo affumicato tipico tirolese su insalatina gourmet,

scaglie di caprino del maso e spuma di pinoli

Primi piatti

Risotto gourmet invecchiato alla barbabietola, crema di "formaggio al pino mugò"

del Gatscher a Chiene

Tuorlo d'uovo marinato e affumicato e polvere di cioccolato caroma

Ravioli di pesce con capesante e vongole su sbisque di crostacei e granella di

pistacchio

Sorbetto alla mela verde

Secondi piatti

Filetto di vitello con verdure croccanti patate viola pocket

ai frutti rossi e sauce rôtie

Dessert trilogia dello Chef