

**WILLKOMMEN IM RESTAURANT
GRANBAITA GOURMET**

Die warme Atmosphäre der Berge trifft auf eine Symphonie aus Geschmäckern, Farben und Düften ...

... und wird zur Kunst

**MENÜ GHERDÈINA
5 GÄNGE**

VORAX

Schweinebauch, Spargel,
Wachtelei, Senf und Honig

MOLD

Risotto, Haselnüsse, Hefe,
Aprikose, Pfifferlinge und Enoki

FLOWERS

Brennnessel – Ravioli, Heubutter,
grüne Bohnen, Zuckerschoten,
Apfel, Eselstute-Ragout und Hopfen

STRUDEL

Reh – Wildfleisch, Speck, Steinpilze,
Gänseleber, Fond aus Brathähnchen,
Knollensellerie, Morcheln und Kirsche

BACK TO THE FUTURE 80's

Knuspriger Keks mit Butter und Pollen,
Büffel – Ricotta, Feigen, Zitronenmelisse

€ 100



MENÜ DOLOMITES 6 GÄNGE

ALPINUS

Angebratener Saibling, Gurke,
Aubergine, Paprika, Zucchini Blüten
und Ziegen – Ricotta

RAVE

Hummer, Rüben und Wurzeln,
Rüben – Zabaione,
Zeder, Bergsellerie

IRON

Fusilloni, Artischocke, Tintenfisch,
Seeigel, Oliven

ESCAPE

Kaisergranat „Scampo“,
Seeteufel-Leber, sein Fond, der Knödel,
warme „Salsa Rosa“ und Erbsen

VOLT

Muräne, Seegurke, Meeresschnecken,
Tomaten und Tamarinde geschmort, Mangold,
Mandeln und Fangschreckenkrebs

OBVIOUS

Apfelkuchen und Quellwasser, Rhododendron – Honig,
Eis aus Buttermilch und Malve

€ 110

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Symphonie nach freier Hand des Küchenchefs Andrea Moccia

€ 150

À LA CARTE MENÜ

VORAX

Schweinebauch, Spargel,
Wachtelei, Senf und Honig
€ 30

ALPINUS

Angebratener Saibling, Gurke, Aubergine, Paprika,
Zucchini Blüten und Ziegen – Ricotta
€ 30

RAVE

Hummer, Rüben und Wurzeln,
Rüben – Zabaione,
Zeder, Bergsellerie
€ 32

MOLD

Risotto, Haselnüsse, Hefe,
Aprikose, Pfifferlinge und Enoki
€ 28

IRON

Fusilloni, Artischocke, Tintenfisch,
Seeigel, Oliven
€ 28

FLOWERS

Brennnessel – Ravioli, Heubutter,
grüne Bohnen, Zuckerschoten,
Apfel, Eselstute-Ragout und Hopfen
€ 28

FLASH BACK

Dinkel-Ditalini, Speckbacke,
Kartoffeln, saure Johannisbeeren,
schwarzer Trüffel und Provola
€ 28

ESCAPE

Kaisergranat „Scampo“, Seeteufel-Leber, sein Fond,
der Knödel, warme „Salsa Rosa“ und Erbsen
€ 35

BUFFALO

BBQ Amerikanischer Bison, Bergkarotten,
Erdnüsse, Soufflé – Kartoffeln
€ 35

VOLT

Muräne, Seegurke, Meeresschnecken,
Tomaten und Tamarinde geschmort, Mangold,
Mandeln und Fangschreckenkrebe
€ 35

STRUDEL

Reh – Wildfleisch, Speck, Steinpilze,
Gänseleber, Fond aus Brathähnchen,
Knollensellerie, Morcheln und Kirsche
€ 35

BACK TO THE FUTURE 80's

Knuspriger Keks mit Butter und Pollen,
Büffel – Ricotta, Feigen, Zitronenmelisse
€ 15

BUMMEL

Heu – Panna Cotta, Tannenkaramell, Kamilleneis,
Pinienkerne und Himbeeren
€ 15

OBVIOUS

Apfelkuchen und Quellwasser, Rhododendron – Honig,
Eis aus Buttermilch und Malve
€ 15