

**BENVENUTI AL RISTORANTE
GRANBAITA GOURMET**

La calda atmosfera di montagna incontra una sinfonia di sapori, colori e profumi...

...e diventa arte

**MENU GHERDÈINA
5 PORTATE**

ALPINUS

Salmerino in chimichurri,
melanzana sott'olio, peperone,
cavolo nero e ricotta di capra

RAVE

Astice, rape e radici, zabaione al vino di rape,
cedro, sedano di montagna

IRON

Fusilloni, carciofo, calamaro,
ricci di mare, olive, caviale Calvisius

HUCHO – HUCHO

Trota del Drava, cetriolo di mare,
lumachine di mare, stracotto di pomodoro
e tamarindo, bieta, mandorla e canocchia

BACK TO THE FUTURE 80's

Biscotto croccante al burro e polline,
ricotta di bufala, fichi, melissa

€ 105



MENU DOLOMITES 6 PORTATE

7000

Tartare di manzo altoatesino alla birra,
pancake all'ortica, gelato alla patatina fritta,
pesto di nocciola e sedano, gomasio

COTURNIX

Petto e coscia di quaglia, cavolfiore, radicchio,
passion fruit, castagna, cocco

MOLD

Risotto, nocciole, lievito,
albicocca, formaggio erborinato, finferle,
enoki e licheni

IPOGEO

Tagliolino all'uovo, beurre-blanc al cipollotto,
artemisia, parmigiano e tartufo bianco

BUFFALO

Bisonte americano al BBQ,
carote di montagna, arachidi, patata soufflé

BI-BI

Cioccolato, caramello, arachidi,
mango e fiori d'arancio

€ 115

MENU A SORPRESA

Sinfonia a mano libera dello Chef Andrea Moccia

€ 150

MENU À LA CARTE

COTURNIX

Petto e coscia di quaglia, cavolfiore, radicchio,
passion fruit, castagna, cocco
€ 30

RAVE

Astice, rape e radici, zabaione al vino di rape,
cedro, sedano di montagna
€ 32

MOLD

Risotto, nocciole, lievito, albicocca,
formaggio erborinato, finferle, enoki e licheni
€ 28

CONTRADICTIONARY

Schlutzkrapfen di Gyoza, salsa orientale,
maialino, arachidi e mela
€ 28

SIMMERED

Vitello, ossocollo, lingua e milza
brodo all'uva e mostarda
€ 35

HUCHO – HUCHO

Trota del Drava, cetriolo di mare,
lumachine di mare, stracotto di pomodoro e
tamarindo, bieta, mandorla e canocchia
€ 35

BACK TO THE FUTURE 80's

Biscotto croccante al burro e polline,
ricotta di bufala, fichi, melissa
€ 15

7000

Tartare di manzo altoatesino alla birra,
pancake all'ortica, gelato alla patatina fritta,
pesto di nocciola e sedano, gomasio
€ 30

ALPINUS

Salmerino in chimichurri, melanzana sott'olio,
peperone, cavolo nero e ricotta di capra
€ 30

IRON

Fusilloni, carciofo, calamaro,
ricci di mare, olive, caviale Calvisius
€ 28

IPOGEO

Tagliolino all'uovo, beurre-blanc al cipollotto,
artemisia, parmigiano e tartufo bianco
€ 35

BUFFALO

Bisonte americano al BBQ,
carote di montagna, arachidi, patata soufflé
€ 35

STRUDEL

Capriolo, Speck, porcini, Foie gras,
fondo di pollo arrosto, sedano rapa,
spugnone e zucca
€ 35

BUMMEL

Panna cotta al fieno, caramello d'abete, gelato alla
camomilla, morbido ai pinoli e lamponi
€ 15

BI-BI

Cioccolato, caramello, arachidi,
mango e fiori d'arancio
€ 15