

**WILLKOMMEN IM
GRANBAITA GOURMET RESTAURANT**

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

... und wird zur Kunst

**MENÜ GHERDÈINA
6 GÄNGE**

TATRE

Südtiroler Rindertatar, Grünkohl, „Monte“ Käse,
Schwarzbrot, Honigsenf und Gurke

CLEOPATRA

Perlhuhn, Spinat,
Kartoffel-Croque-Monsieur und Kopfsalat

MOLD

Reis Traminer, Haselnuss, Aprikose,
Flechten, Bierhefe und Pfifferlinge

TRUFFLE

Tagliolini, Kastanien,
Heubutter und weißer Trüffel

BUFFALO

Bison, BBQ, Karotten,
Kartoffeln, Erdnüsse

MISTAKE

Weißer Schokolade, Mandel,
Aprikose, Fenchel

€ 120



MENÜ DOLOMITES 6 GÄNGE

JAQUE

Jakobsmuschel, Knollensellerie, Sauerrahm und Kakao
Jakobsmuschel, Pistazie, Blumenkohl
Jakobsmuschel, Kürbis, Frühlingszwiebeln und schwarzer Trüffel

HOMARD

Buchweizensalat, Gemüse, gegrillter Hummer,
N'duja und fermentierte Kirschen

IRON

Fusillone, Seeigel, Algen, Tintenfisch,
Kaviar und Artischocke

SOLEA

Gedämpfte Seezunge, Zitrone, Lachsrogen,
Schwarzwurzel, Mangold und Himbeer-Béarnaise

ALPINUS

Saibling, Sardellen und Crème Fraiche,
Estragon, Gersten- und Misobrühe, Katsuobushi

ICEBERG

Mango, Litschi, grüner Apfel, Holunder,
Zitronenmelisse, Buttermilch und Himbeere

€ 120

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Symphonie nach freier Hand des Küchenchefs Andrea Moccia

€ 150

À LA CARTE MENÜ

TATRE

Südtiroler Rindertatar, Grünkohl,
„Monte“ Käse, Schwarzbrot,
Honigsenf und Gurke
€ 30

CLEOPATRA

Perlhuhn, Spinat,
Kartoffel-Croque-Monsieur und Kopfsalat
€ 30

MOLD

Reis Traminer, Haselnuss, Aprikose,
Flechten, Bierhefe und Pfifferlinge
€ 28

TRUFFLE

Tagliolini, Kastanien,
Heubutter und weißer Trüffel
€ 35

BUFFALO

Bison, BBQ, Karotten,
Kartoffeln, Erdnüsse
€ 40

BELLY

Thunfischbauch, Thunfischsauce,
Curry, Aubergine und schwarzer Reis;
Kalbsbauch, Morcheln, grüner Pfeffer
€ 35

ICEBERG

Mango, Litschi, grüner Apfel, Holunder,
Zitronenmelisse, Buttermilch und Himbeere
€ 15

JAQUE

Jakobsmuschel, Knollensellerie,
Sauerrahm und Kakao
Jakobsmuschel, Pistazie, Blumenkohl
Jakobsmuschel, Kürbis, Frühlingszwiebeln
und schwarzer Trüffel
€ 32

HOMARD

Buchweizensalat, Gemüse, gegrillter Hummer,
N'duja und fermentierte Kirschen
€ 32

IRON

Fusillone, Seeigel, Algen, Tintenfisch,
Kaviar und Artischocke
€ 28

BUTTERFLY

Farfalle-Nudeln, Schafsricotta, Rotbarbe,
fermentierte Trauben und Sellerie-Pesto
€ 30

ALPINUS

Saibling, Sardellen und Crème Fraiche,
Estragon, Gersten- und Misobröhe, Katsuobushi
€ 35

SOLEA

Gedämpfte Seezunge, Zitrone,
Lachsrogen, Schwarzwurzeln,
Mangold und Himbeer-Béarnaise
€ 35

MISTAKE

Weißer Schokolade, Mandel,
Aprikose, Fenchel
€ 15

FLOCON DE NEIGE

Baiser, Eisenkraut, Mascarpone, Tonkabohne und Bergamotte
€ 15