

**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
5 GÄNGE**

TATRE

Südtiroler Rindertatar, Schwarzbrot, Rucola,
„Monte“ Käse, Senf und Honig, Gurke und Gin

PIGEON

Taubenbrust, -keule und -ragout, Topinambur,
Foie Gras, Kokosnuss, Rhabarber und Ysop

MOLD

Risotto, Pfifferlinge, fermentierte Aprikose,
Haselnuss, Hefe, Flechten

BUFFALO

Bison, BBQ-Sauce, Karotten,
Paprikakartoffeln

MISTAKE

Weißer Schokolade, Mandel,
Aprikose, Fenchel

€ 105



MENÜ DOLOMITES 6 GÄNGE

LIDO

Bernsteinmakrele, Wassermelone, Tomate,
Tapioka, Burrata, schwarzer Sesam
und Zucchini Blüten

NEFROPE

Scampi gegrillt mit weißer Soja,
Gartensalat, „Salsa Rosa“, Rüben und Wurzeln,
Pinienpesto und Zucchini „alla Scapece

IRON

Fusillone, Seeigel, Algen,
Tintenfisch, Kaviar und Artischocke

ALPINUS

Saibling, Sardellen, Crème Fraiche,
Estragon, Gerstenbrühe, Miso und Katsuobushi

SOLEA

Gedämpfte Seezunge, Zitrone, Lachsrogen,
Spargel 04/24, Mangold vom Garten
und Himbeer-Bernaise

ICEBERG

Wassermelone, Mango, Pfirsich, Litschi,
grüner Apfel, Holunder, Joghurt

€ 115

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Symphonie nach freier Hand des Küchenchefs Andrea Moccia

€ 150

À LA CARTE MENÜ

TATRE

Südtiroler Rindertatar, Schwarzbrot, Rucola,
„Monte“ Käse, Senf und Honig, Gurke und Gin
€ 30

LIDO

Bernsteinmakrele, Wassermelone, Tomate,
Tapioka, Burrata, schwarzer Sesam
und Zucchini Blüten
€ 30

PIGEON

Taubenbrust, -keule und -ragout, Topinambur,
Foie Gras, Kokosnuss, Rhabarber und Ysop
€ 32

NEFROPE

Scampi gegrillt mit weißer Soja,
Gartensalat, „Salsa Rosa“, Rüben und Wurzeln,
Pinienpesto und Zucchini „alla Scapece“
€ 32

MOLD

Risotto, Pfifferlinge, fermentierte Aprikose,
Haselnuss, Hefe, Flechten
€ 28

IRON

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

NIOCH?

Buchweizen-Gnocchi, Sextner Käse,
guter Heinrich, Kalb und Kamille
€ 28

FLOWERS

Raviolo mit Salbei, Ricotta und
Sonnenblumenkernen, Ragout aus „Ossocollo“,
rote Rüben, grüne Bohnen und Zuckerschoten
€ 28

BUFFALO

Bison, BBQ-Sauce, Karotten,
Paprikakartoffeln
€ 35

ALPINUS

Saibling, Sardellen, Crème Fraiche,
Estragon, Gerstenbrühe, Miso und Katsuobushi
€ 35

BELLY

Thunfischbauch, Thunfischsauce, Mango,
Aubergine und Venus-Reis; Kalbsbauch, Morcheln,
Trüffel, Knollensellerie und grüner Pfeffer
€ 35

SOLEA

Gedämpfte Seezunge, Zitrone, Lachsrogen,
Spargel 04/24, Mangold vom Garten
und Himbeer-Bernaise
€ 35

ICEBERG

Wassermelone, Mango, Pfirsich, Litschi,
grüner Apfel, Holunder, Joghurt
€ 15

MISTAKE

Weißer Schokolade, Mandel,
Aprikose, Fenchel
€ 15

HEU

Heumilchpannacottatonkabohneerdbeerenpassionsfrucht
€ 15