



# arieshof

in flow with nature

## FARM TO TABLE RESTAURANT



**Menù completo**

120,00€ | persona

**3 portate:** Scegliete tre piatti dal menu o dall' à la carte

56,00€ | persona

**Menù sorpresa:** Lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina

69,00€ | persona

## STARTER

- ❖ Pane al lievito madre con grano proprio (A) ❖ Canederli allo speck (A, G, L, M)
- ❖ Burro dolce (G) ❖ Crackers alla barbabietola (G)
- ❖ Speck senza sale nitritato ❖ Crackers al formaggio (A, C, G)
- ❖ Paté di pollo biologico (C, G, L)

## SALUTI DALLA CUCINA

- ❖ Tartelletta con tartara di manzo | Hummus d'orzo | Paglia di sedano (A, C, G, L, M, O)
- ❖ Spumante di verdure (L)
- ❖ Pizza al lievito madre (A, G, L)

## MENÙ

- ❖ **TROTA SELVATICA MARINATA IN ACETO DI FUNGHI**  
Carote grattugiate | Salsa di farina d'avena tostata (A, D, H, L, M)
- ❖ **LUCCIO CROCCANTE** con mini-gnocchi di patate | Latticello | Aneto (A, C, D, G, L)
- ❖ **DIM SUM PUSTERESI** realizzati con amido di patate proprio, ripieni di varietà di cavoli | Salsa di soia' fatta in casa | porro arrosto | semi di senape (A, G, L, M, O)
- ❖ **SOUFFLÉ DI FUNGHI** con milza di vitello | Vellutata di pastinaca | lievito madre caramellizzato (A, C, G, L, M)
- ❖ **PALLA DI NEVE CON CRISTALLI DI YOGURT** | Jus Goldrush (G)
- ❖ **PUNTE DI COSTATA DI SIMMENTHAL INVECCHIATO PER 10 SETTIMANE SULLE OSSA** | Garum | Salsa Bernese | Mini-tatin di cipolla (A, G, L, M, O)
- ❖ **CORONA D'UVA CON GELATINA DI VIN BRULÉ** | Sorbetto di cavolo rosso | Macaron alla nocciola (A, C, G, O)

## PETIT FOURS

- ❖ Mandarini confit | Sorbetto di mandarino (G) ❖ Bombolone al papavero (A, C, G)
- ❖ Anelli di pasta sfoglia caramellati con mascarpone (A, C, G) ❖ Pralina al pino cembro (A, C, G)

## ARIESHOF À LA CARTE

### ANTIPASTI FREDDI

#### Tartare di barbabietole

marinato con panna acida | menta |  
insalata di erbe selvatiche | gelato di  
ravanello rapa (C, G, M)

15,00€

### PRIMI PIATTI

#### Orzotto con camembert di capra

mirtilli rossi secchi dal nostro orto |  
mela Granny Smith cruda (A, G, L)

19,00€

#### Ravioli con ripieno di testina di vitello

crema di frumento | semi di senape  
lattuga (A, C, G, L, M, O)

19,00€

### MINESTRA

#### Essenza di camoscio

verdure di radice | tortellini ripieni (A, C, L, O)

14,00€

#### Vellutata di cavolo bianco con trota marinata

concentrata di prosciutto (G, L, D)

17,00€



I prodotti che utilizziamo provengono dalla nostra  
produzione o dalla regione.

### PIATTI PRINCIPALI

#### Trota svuotata del nostro stagno

Verdure dell'orto | patate lessate (A, D, L)

25,00€

#### Il meglio del nostro manzo

porri arrostiti | patata fritta | maionese "Garum" |  
mousseline al sedano (A, C, G, L, M, O)

34,00€

#### Pot a feu d'agnello sudtirolese

patate lesse | verdure | spugnolo | oli alle erbe  
(L, O)

35,00€

#### Filetto di luccio in camicia

"Schupfnudeln" - pasta di patate | latte acido |  
mirtilli rossi | relish di cipolla rossa (A, C, D, G, L)

34,00€

#### Coscia di cervo arrostito rosa

tuorlo croccante | jus di mirtilli neri e cavolo  
rosso | patate | mini-canederli alla ricotta

(A, C, L, M, O)

38,00€

### DESSERTS

#### Tart Tatin

gelatina di ribes | zabaione | gelato allo yogurt  
(A, C, G)

15,00€

#### Soufflé alla ricotta

composta di frutta invernale | sorbetto alla  
prugna (A, C, G)

15,00€

#### Millefolie con crema allo yogurt

more | pera-sambuca |  
gelato alla crema brûlé (A, C, G, H)

15,00€

#### Variazione di formaggi

chutney fatto in casa (G, L)

16,00€