

# CLASSICI DEL TURM

**TARTAR DI MANZO**  
uovo di quaglia del maso Zolt,  
polvere di speck croccante,  
zucchine agrodolci del maso Gatsch e  
“Vinschgerle”fatto in casa  
**18**



**LUMACHE BOURGUIGNON ALLA  
STEPHAN**  
6 lumache  
**18**

**CANEDERLO DI FEGATO DI MANZO**  
servito su insalata di rape bianche ed  
erba cipollina  
**12**



**FILETTO DI VITELLO ROSSINI**  
con spinaci ripassati e medaglione di  
patate  
**36**

# A LA CARTE

**ANTIPASTI**

**UOVO COTTO A 60° DEL MASO  
GATSCH CON TARTUFO NERO  
PREGIATO**  
con nido croccante, fonduta di  
formaggio e spinaci saltati  
**22**

**MOUSSE DI RICOTTA AFFUMICATO**  
con “couscous” di cavolfiore, crema di  
cavolfiore e pan brioche fatto in casa  
**16**

**SALMERINO MARINATO**  
con rape gialle e rape rosse glassate e  
salsa leggera al rafano  
**20**

**ROAST BEEF DI ANATRA**  
con zucca in giardiniera, burro di semi  
tostati e Vinschgerle all’uvetta  
**21**

## ZUPPE

**ESSENZA DI FUNGHI**  
servita con bottoni ripieni alla zucca e  
mascarpone  
**18**

**CREMA DI RAPA ROSSA**  
servita con un crostino di pane nero  
gratinato al formaggio  
**14**

# PRI MI

**ORZO CREMOSO ALLE VERDURE  
INVERNALI**  
con guancia di maiale salmistrata  
**20**

**SCHLUTZKRAPFEN DI CARRUBE E PASTA  
GIALLA**  
**RIPIENE AL GORGONZOLA DOLCE**  
con dadini di pere  
**19**

**RAVIOLI AL CAVOLO NERO**  
con burro alla cipolla e speck  
**19**

**SCHUPFNUDEL DI TRE COLORI**  
**CON LE PATATE DELL` ORTO DI KATHI**  
con ragù di mucca vecchia di Fiè “XO”  
**19**



# SE CONDI

**CARCIOFO RIPIENO DI PANE  
SAPORITO AL PECORINO**  
i suoi spicchi croccanti e battuto di  
prezzemolo e limone  
**25**

**LUCCIOPERCA CONFIT**  
con tuberì al miele  
**29**

**PICCIONE AL FORNO**  
con salsa ai mirtilli rossi, radicchio tardivo  
e “Panzelen” di patate  
**34**

**BOCCONCINI DI CAPRIOLO  
IN SALSA ALLA PANNA E PEPE  
LUNGO**  
con castagne e purè di zucca  
**34**

**“STRACOTTO”  
DI MUCCA VECCHIA DI FIÉ**  
con verdure invernali e prugne in aceto  
del maso Gatsch  
**29**



**FILETTO DI MANZO  
AL GRATINATO AL MIDOLLO**  
con zucca e patate al forno  
**36**



# DES SERT

**GNOCCHI DI SEMOLINO  
AL PAPAVERO E CANELLA**  
con cachi e spuma di yogurt  
**13**

**“FINANZIERA” ALLE MANDORLE**  
con crema alla ricotta  
e salsa alle clementine  
**13**

**MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE  
70% VALRHONA**  
e castagne con gelato al caramello  
**13**

**CREMOSO ALLA ZUCCA**  
con sorbetto di mela al forno  
**13**

**VARIAZIONE DI FORMAGGI  
ALTOATESINI DAL NOSTRO  
CARRELLO**  
con chutney e mostarde fatte in casa  
**18**



**LA“MUCCA GRIGIA DI FIÈ XO”**  
si caratterizza per l'età minima  
di dieci anni e per aver trascorso le estati  
sui pascoli dello Sciliar. La carne di questi animali è  
particolarmente saporita