

CLASSICI DEL TURM

A LA CARTE

PRI MI

SE CONDI

DES SERT

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

ANTIPASTI

**UOVO COTTO A 60° DEL MASO
GATSCHE CONTARTUFO NERO
PREGIATO**
con nido croccante, fondata 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

**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

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

LUCCIOPERCA CONFIT
con tuberi al miele
29

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

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

**"STRACOTTO"
DI MUCCA VECCHIA DI FIÈ** 
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

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

**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