merry christmas

Chef's Welcome

Polenta fritta alla trentina e mousse di formaggio di malga
Traditional Trentino fried polenta with mountain cheese mousse
Frittierte Trentiner Polenta mit Almkäsemousse

Appetizer

Ravioli di rapa con ripieno alle erbe e ricotta, riduzione di barbabietola
Herb and ricotta-stuffed turnip ravioli with beetroot reduction
Ravioli mit Rübenfüllung, Kräutern und Ricotta, dazu Rote-Bete-Reduktion

First Course

Risotto alle erbe spontanee selvatiche con intingolo di cervo, fonduta al Graukäse
Risotto with wild herbs, venison ragù and Graukäse cheese fondue
Risotto mit wilden Kräutern, Hirschragout und Graukäse-Fondue

Intermediate Course

Scampo al vapore, foglia di verza glassata e salsa ai frutti esotici
Steamed langoustine with glazed cabbage leaf and exotic fruit sauce
Gedämpfte Langustine mit glasierter Wirsingblatthülle und exotischer Fruchtsauce

Main Course

Pancetta di maialino arrosto con fondo bruno alla birra, purea di sedano rapa e mela in marmellata
Roasted suckling pig belly with beer jus, celery purée and apple jam
Gebratener Spanferkelbauch mit Dunkelbierjus, Selleriepüree und Apfelkonfitüre

or

Porcino arrosto, la sua crema e fondo alle erbe
Roasted porcini mushroom with porcini cream and herb jus
Gebratener Steinpilz mit Steinpilzcreme und Kräuterjus

Pre dessert

Gelato allo zabaione e crumble di biscotti casarecci
Zabaglione ice cream with homemade biscuit crumble
Zabaglione-Eis mit hausgemachtem Keks-Crumble

Dessert

Mousse al torroncino e sorbetto alla melagrana
Nougat mousse with pomegranate sorbet
Nougatmousse mit Granatapfelsorbet

A Sweet *Finale*

Panettone artigianale accompagnato da salsa vaniglia e al cioccolato
Artisanal panettone served with vanilla and chocolate sauces
Handwerklich hergestellter Panettone, serviert mit Vanille- und Schokoladensauce

Acqua, caffè e coperto
Water, coffee and cover charge
Wasser, Kaffee und Gedeck

€195

CASTEL
HÖRTENBERG
BOLZANO · DOLOMITES