



IL RE
DE LA
BUSA

Flan al Trentingrana con uovo "bio" di montagna in camicia, guanciale e tartufo nero

Trentingrana cheese flan with organic alpine poached egg, guanciale and black truffle
Flan vom Trentingrana mit pochiertem Bio-Ei, Wangenspeck und schwarzem Trüffel

Carpaccio di lavarello su crema di patate della Val di Gresta, capperi ed olive

Whitefish carpaccio on Val di Gresta potato cream, capers and olives
Lavaret-Carpaccio auf Kartoffelcreme von Val-di-Gresta-Kartoffeln, Kapern und Oliven

Zuppetta di cipolla gratinata ai due formaggi e crostino di focaccia

Baked onion soup with two cheeses and crispy focaccia
Mit zweierlei Käsesorten gratiniertes Zwiebelsüppchen und Focaccia-Croutons

Cannoli di patate ripieni di ricotta di malga su crema di zucca ed amaretti

Potato cannoli filled with alpine ricotta on pumpkin and amaretti cream *Kartoffelröllchen*
gefüllt mit Almricotta auf Kürbiscreme und Amaretti

Filetto di baccalà, pane, pomodori secchi e purea di sedano rapa

Codfish fillet, bread, dries tomatoes and celeriac puree
Stockfisch-Filet, Brot, getrocknete Tomaten und Knollensellerie-Püree

Coniglio del Bleggio con lardo al rosmarino e finferli, polentina di Storo

Bleggio rabbit with rosemary flavoured "lardo", chanterelles and Storo polenta
Bleggio-Kaninchen mit Rosmarin-Lardo und Pfifferlinge, Polenta aus Storo



IL RE
DE LA
BUSA

Degustazione a scelta di quattro portate

(un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto ed un dessert)

Euro 65,00 per persona*

Four-course tasting menu at choice

(starter, first course, main course, dessert)

Euro 65,00 pro Person*

4-gängiges Degustationsmenü nach Wahl

(1 Antipasto, 1 Vorspeise, 1 Hauptspeise, 1 Dessert)

Euro 65,00 pro Person*

Degustazione a scelta di cinque portate incluso il dessert

Euro 80,00 per persona*

Five-course tasting menu including dessert

Euro 80,00 pro Person*

5-gängiges Degustationsmenü mit Dessert nach Wahl

Euro 80,00 pro Person*

Minimo due persone | minimum two people | Minimun zwei Personen