

*„Benvenuto nel ristorante Emmy“
Cari saluti della cucina del chef de cuisine
Markus Thurner e il suo team...*

“Le raffinate specialità di Emmy”

Antipasti freddi

<i>Fettine di filetto di manzo marinate su letto di erbe, con fiocchi di Fête de Moine, noci nere e vinaigrette di tartufo</i>	€ 18,00
<i>Rotolo di verdure grigliate e caprino con salsa di olive taggiasche e prosciutto Serrano</i>	€ 16,50
<i>Filetto di salmone selvatico al fumo di anice stellato con patate al forno e caviale, accompagnato da marinata di wasabi</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio di filetto di vitello e astice dell'Atlantico con involtino primaverile e salsa di foglie di lime</i>	€ 19,50
<i>Prosciutto di bionde con funghi sott'olio e brioche di semi di zucca</i>	€ 21,00

Minestre

<i>Crema bianca di pomodoro con flan di scampi e basilico</i>	€ 11,00
<i>Vellutata di sedano rapa con tartufo nero dell'Umbria</i>	€ 12,00
<i>Pont ou fou di bollito di manzo con ravioli wan-tan</i>	

e contorno di ortaggi da radice € 10,80

Primi piatti

*Ravioli di patate con verza, tartufo nero
e petti di quaglia arrosto* € 14,00

Raviolo aperto con spezzatino di vitello e porcini € 12,50

*Risotto al pino mugo, coda brasata di bue
e fegato d'oca arrosto* € 16,50

*Spaghetti thailandesi saltati nel wok con verdura, funghi enoki
e sauté di capesante* € 14,00

Ravioli di verdura con asparagi e gamberi € 14,50

Piatti a base di carne

*Carrè di agnello di laguna in crosta di noce pecan
con cous-cous alle verdure e intingolo di aceto balsamico* € 22,00

*Filetto di cervo in salsa di ribes nero con crauti rossi alla mela,
gnocco di pane nero al porro e polenta bramata* € 22,50

*Filetto di manzo angus argentino alla griglia
con salsa al pepe, fagioli, peperoni
e frittelle di patate* € 22,50

*Costolette di vitello da latte arrosto con terrina di patate
e verdure mediterranee* € 23,00

Piatti a base di pesce

*Suprême di rombo e risotto al lime, rucola
e scampo alla griglia* € 24,00

*Salmerino affogato su foglie di spinaci,
pomodori al forno e patate lesse* € 20,00

Dessert

Crème brûlée con frutti di bosco e gelato di fagioli tonka € 14,50

Tortino di cioccolato con cuore liquido e gelato alla liquorizia € 15,00

*Spuma di pina colada in baby ananas
con sorbetto di mango Pattaya* € 14,50

*Soufflé di grano saraceno con composta di fragole
e gelato al latte di mandorla (25 min.)* € 16,00

Cucina rustica

Antipasti freddi

*Praline di caprino con erbe,
semi di zucca tostate e salsa all'aceto balsamico* € 16,00

Festina di vitello fatta in casa con aceto di vino e anelli di cipolla € 13,00

"Piatto di affumicati di Fiè con kren ai mirtilli rossi e cetriolini" € 11,00

Speck altoatesino con pane alle noci fatto in casa € 11,00

*Fettine di cervo affumicato
accompagnato da insalata di sedano e mela
con vinaigrette di pinoli di Cembro* € 14,50

*Carpaccio di filetto di bue con rucola dell'orto
e formaggio altoatesino di montagna* € 14,00

Minestre

<i>Canederli di speck in brodo</i>	€	7,00
<i>Bouillon di vitello con frittatine</i>	€	6,00

Primi piatti

<i>Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo e porcini</i>	€	14,50
<i>Mexxelune agli spinaci con burro e parmigiano</i>	€	12,00
<i>Fris di gnocchi al contadino con burro di noci e insalata di cavolo bianco</i>	€	12,50
<i>Canederli di formaggio pressati (serviti in due portate)</i>	€	13,00
<i>Pasta in padella di Friè</i>	€	13,50

Secondi

<i>Sulasch di manzo con canederli allo speck oppure polenta</i>	€	16,00
<i>Arrosto alle cipolle con riso pilaf</i>	€	18,00
<i>Rosticciata con insalata di cavolo bianco</i>	€	16,00

Dessert

<i>Omelette con marmellata di mirtilli rossi</i>	€	8,00
--	---	------

<i>Strudel di mele con crema alla vaniglia</i>	€	8,00
<i>Lamponi caldi con gelato alla vaniglia</i>	€	8,00
<i>"Kaiserschmarren" con marmellata calda di prugne</i>	€	10,00