

L'arte culinaria monastica

L'antica cucina monastica si fonda sui principi di semplicità e naturalezza, con particolare attenzione alla piena espressione gustativa di ciascun ingrediente e alla digeribilità dei piatti. Dalla frutta alla verdura fino alle erbe aromatiche, questa filosofia culinaria privilegia i prodotti freschi di stagione. Nel rispetto del cibo e del suo valore, gli ingredienti vengono usati per intero.

Vegetale, sano, locale.

Etagere con Antipasti per due — 34

cuscinio di pasta sfoglia, formaggio di malga, lenticchie, senape ai fichi, barbabietola rossa, carpaccio di cavolo rapa, boccioli di tarassaco, erbe selvatiche, ricotta di capra bruciata, canederli alle erbe, insalata di cavolo, verdure fermentate

Insalata primaverile benedettina — 19

Erbe selvatiche, asparagi, nocciole, sfoglia di pasta fritta, vinaigrette al miele

Mozzarella di latte fieno biologico — 14

carpaccio di zucchine, garofano dei prati, coulis di pomodoro piccante, pane alle olive

Zuppa di vino Valle Isarco — 16


grissino di pasta sfoglia alla cannella

Mezzelune monastici — 21

Ricotta, erbe selvatiche, ortica, formaggio di montagna, farina biologica regionale

Risotto cremoso da Termeno — 24 

spinaci freschi, ragù leggermente
piccante di fragole e rabarbaro

Borsette di patate e aglio orsino — 21 

varietà di cavolfiore

Tagliolini di farro — 19 

pesto di erbe selvatiche,
spinaci cremosi, parmigiano
ai semi

Rösti di patate della Val Pusteria — 31 

lenticchie di montagna, verdure
al forno, tartufo nero estivo

Dolce mela sudtirolese — 16 

tortino caldo di mela Topaz, ragù di
mela Kissable, gelato di ricotta,
mela Granny Smith, salsa al caramello

Dessert alla fragola biologica — 16 

Crema di fragole, sorbetto all'acetosa,
fragole marinate, miele di tarassaco

Karuna cioccolato biologico — 16 

Tortino caldo, mousse, gelato,
lamponi caldi

Sorbetto Jacobus — 14 

fiori di montagna, frutta, semi di
lino al miele, pigne di cirmolo

Primavera

Tartara di radicette — 19

cappa da fumo, maionese verde,
pane brioche di Kamut

Crema d'aglio selvatico — 16

fagottini alle erbe, crostini

Raviolo di farro „à la minute“ — 31

fonduta di formaggio di malga,
tuorlo d'uovo contadino, spinaci
a foglia, tartufo nero estivo

Duetto d'agnello — 35

ragù d'agnello, gnocchi di patate
affusolati, noce d'agnello, arrostita
al rosa, verdure, praline fritte di
polenta di Termeno

Il menu degustazione

5 portate — 95

4 portate — 85

3 portate — 70

...il nostro piatto del giorno — 25

Locale, equosolidale, sostenibile

Marxenhof Bressanone, Abbazia di Novacella, Monastero Franciscano, Biokistl Lagundo, Funghi Kirnig, Monstrolhof
S.Andrea, Saatbau Val Pusteria, Kräuterrebelln Malles, Buchhütterhof Renon, Regiokorn Meraner Mühle, Pasta Felicetti,
Eggerhof Aldino, AhNatur Brunico, Römerhof Termeno, Macellaio Fink, Wieserhof Vöran, Macelleria Steiner Val Pusteria,
Brillenschaf Funes, Bio Beef Sudtirolese, Oberhöller Sarentino, Ahaia Bolzano, Pesce Andy Gogl, Denardo, Capriz Vandoies,
Brimi, Alpe Pragas, Pollo Obersthofer, Latterie sudtirolesi

In caso di intolleranze chiedete al nostro staff.

Carne e pesce locali

Speck del contadino altoatesino — 12

mela, rafano

Canederli all'ortica — 21

Ragù di capriolo, albicocche,
pepe biologico Malabar

Gnocchi di patate Val Pusteria — 23

coratella di manzo biologico,
erbe aromatiche, tartufo nero estivo

La sella di vitello — 36

crosta ai funghi, verdure primaverili,
jus al rosmarino, gnocchi di patate fritti

Fettine di stinco di bue biologico — 31

brasate, crema di verdure,
duo di gnocchetti di patate arrotolati

Filetto di trota di lago — 31

spinaci, crema di mandorle

Wienerschnitzel di vitello — 29

patate arrostiti, mirtilli rossi