

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 — 24

Carpaccio d'asparagi bianchi,
fragole, mozzarella latte fieno,
mousse di rafano, pane
di Pasqua, uovo sodo fritto,
frittelle di patate, crauti rosa

Tartara di radicette — 19

cappa da fumo, maionese verde,
pane brioche di Kamut

Bowl d'insalata Benedettino — 18

Insalate primaverili, dente di leone,
acetosa, ravanello, mela,
canederli di foglie di ravanello,
condimento miele. senape

Zuppa di vino — 14

grissino di pasta sfoglia alla cannella

Crema di porro selvatico — 14

crostini alle erbe, fiori di montagna

Schlutzer – Mezzelune monastici — 18

bietola, spinaci selvatici, regiograno bio,
formaggio di montagna

Borsette di patate — 19 

ricotta Brimi, asparagi freschi,
erbe selvatiche

Canederli di grano saraceno — 18 

al formaggio, crema di spinaci,
maionese d'aglio nero

Risotto di Termeno — 19 

Ortica, rabarbaro,
formaggio di capra

Raviolo à la minute — 21 

ripieno di crema d'asparagi,
uova bio del contadino, spinaci

Panna cotta all'asperula — 14 

Millefoglie, fragole, noci neri

Sfera di cioccolato — 14 

lamponi caldi, gelato di miele di abete,
granello di grano saraceno

Sorbetto Jacobus — 12 

granita di fiori di montagna, fragole,
semi di lino al miele, pigna di cirmolo

Dolce mela sudtirolese — 15 

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

Primavera

Tagliatelle di farro — 21

ragù bianco di vitello da latte,
crema d'asparagi

Asparagi bianchi e verdi — 29

Rösti di patate biologiche,
prosciutto, salsa bolzanina

Filetto di trota bianca — 31

salsa aglio orsino, verdure,
purè di patate

Dalla carne nostrana

Consommé di manzo — 15

canederli allo speck, striscioline di verdure

Il pollo biologico dal maso Öberst — 33

la coscia, impanata con insalata di patate,
il petto arrostito, deliziose verdure,
polenta da Termeno

Filetto di vitello — 39

Lagrein jus, asparagi verdi,
purè di brokkoli, gnocchi di patate fritti

Wienschnitzel di vitello — 29

patate arrostate, mirtilli rossi

L'agnello, arrostito — 35

Brillenschaf Val di Funes, jus al timo,
verdure primaverili, variazione di patate

Pane monastico

100% farro di varietà PuraSpelta, farina tipo 1, Lievitato 24 ore con quantità limitata di lievito
Pasta madre fatta in casa secondo il metodo di Hildegard von Bingen, con galanga e
camomilla tomentosa.

Panificio Profanter, Bressanone

In caso di intolleranze chiedete al nostro staff.

Coperto — 3



vegetariano



vegano