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 — 28

praline di ricotta di capra,
erbe selvatiche, lenticchie,
miele, carpaccio di cavolo rapa,
funghi dai boschi nostrani,
frittelle di patate, pasta
sfoglia, ratatouille di verdure,
mozzarelline fritte

Tartara di radicette — 19

cappa da fumo, maionese verde,
pane brioche di Kamut

Insalata autunnale Benedettino — 18

lettuce, uva, nocciole,
foglie di polenta fritte, zucca,
condimento miele e senape

Zuppa di vino — 14

grissino di pasta sfoglia alla cannella

Crema di zucca da Bressanone — 14

fagottino, semi di zucca

Mezzelune ai finferli — 18

regiograno bio, finferli nostrani,
pera Williams, crema di Vitelotte

In caso di intolleranze chiedete al nostro staff.

Coperto — 3

vegetariano vegano

Tagliolini alle erbe verdi — 27

bietola cremosa, tuorlo
marinato, tartufo nero

Canederli ai funghi — 18

melanzane, carote,
anice stellato

Risotto di Termeno — 21

rape rosse, noci,
formaggio di capra flambé

Lasagnette di castagne — 22

cavolo verza, cavolini di
Bruxelles, zucca, Schüttelbrot

Dolce mela sudtirolese — 15

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

Sfera di cioccolato — 14

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

Sorbetto Jacobus — 13

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

Dolce di prugna — 15

canederlo di prugna in
zucchero di cannella,
mousse al cioccolato fondente,
gelato di birra nera

Menu degustazione a 3 portate — 60

Menu degustazione a 4 portate — 75

Autunno

Gnocchi di patate — 19

melanzane, pomodori,
mozzarella fior di latte

Rösti di patate Val Pusteria — 29

verdure miste dell'orto,
funghi nostrani arrostiti

Carne e pesce locali

Antipasto Bartolomeo — 20

Salmerino marinato, rafano,
cavolo rapa, pane Brioche

Canederli di fegato — 15

serviti nella consommé di manzo

Duetto d'agnello di montagna — 35

Il ragù d'agnello, gnocchi di castagne
Nocetta d'agnello, polenta da Termeno,
verdure

Filetto di salmerino alpino — 31

crema di mandorle,
carote gialle e arancioni

Trancia di stinco di vitello — 33

brasato in olio d'oliva, brodo di
radice, varietà di patate, verdure

Wienerschnitzel di vitello — 29

patate arrostite, mirtilli rossi

La sella di cervo — 36

arrostita al rosa, fiori di sambuco
fermentate, salsa Lagrein, gnocchi
affusolati, sedano maturato nel sale

Locale, equosolidale, sostenibile

Marxenhof Bressanone, Abbazia di Novacella, Monastero Francescano, Biokistl Lagundo, Funghi Kirnig, Monstrolhof S.Andrea, Saatbau Val Pusteria, Kräuterrebellen 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 Öbersthof, Latterie sudtirolesi

In caso di intolleranze chiedete al nostro staff.

Coperto — 3

vegetariano vegano