



Cena ladina di San Valentino 2019

Antipasti

Piatto di speck tirolese con cren, landjager, lardo e cuor di polenta con formaggio locale
Cold dish with tyrolean speck, horse radish, landjager, fine lard, cornmeal mush and typical local cheese
Kalte Speise mit tirolerischem Speck, Kren, Landjager, fetter Speck, Polenta und typische lokale Käse

Primi

Cuori al formaggio con burro tartufato, lamelle di speck croccante al balsamico, noci e ricotta affumicata
Cheese hearts with truffle butter, balsamic vinegar crispy speck strips, walnuts and smoked ricotta
Trüffelbutter Käseherzen mit balsamische Speckstreifen, Walnüssen und geräucherter Quark

Secondo

Maialino glassato in bella vista con patate al cartoccio e verze stufate
Glazed pork with potatoes en papillote and stewed savoy cabbage
Glasierte Schweinskeule mit Kartoffeln und geschmortem Wirsing

Dessert

Delizia al cuore di cioccolato bianco con mousse allo yogurt e lamponi e pralina di gelato flambé alla vaniglia
White chocolate heart delight with raspberries yoghurt mousse and flambé vanilla ice cream
Himbeeren Joghurt Mousse-Herz mit Flambé Vanille-Eis