

ALTITUDE^{1.511 m}

A tasting menu by EXECUTIVE CHEF LUCA VACCARO

Served between 19:00-22:00

WELCOME WINE PAIRING

Trento DOC "Inchino" Brut 2022 — Cantina Mas dei Chini

STARTER

Carne Salada with Artisanal Giardiniera and Wild Herbs
Carne Salada con Giardiniera Artigianale ed Erbe Spontanee

PAIRING: "Vida Rubino" 2021 — Cantina Mas dei Chini

FIRST COURSE

Homemade ravioli with a trilogy of shiitake, cardoncello and porcini
mushrooms on a bed of olives
*Raviolo di Selvaggina con Trilogia di Funghi Shiitake,
Cardoncello e Porcini su Terra di Olive*

PAIRING: Lagrein Trentino DOC 2024 — Cantina Mas dei Chini

MAIN COURSE

Tomahawk steak of young beef with beurre blanc and roasted new potatoes
Tomahawk di Scottona con Beurre Blanc e Patate Novelle Arrosto

PAIRING: "Vida Rubino" 2021 — Cantina Mas dei Chini

DESSERT

Mini Sacher Cake with Dark Chocolate
Mini Sacher Rivisitata al Cioccolato Fondente

PAIRING: Bollicina "Inchino" Millesimato 2022 — Cantina Mas dei Chini

99 Euro per person

Optional Wine Pairing 35 Euro per person

AN EVENING ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC FROM JAZZICA RABBIT

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.