



CUCINA DELL'ESODO

chef ANDREA PREGL

ANTIPASTO
Vorspeise Starter

Bramborák con prosciutto di Praga
e insalata di cavolo cappuccio

Bramborák mit Prager Schinken
und Krautsalat

Bramborák with Prague ham
and cabbage salad

SECONDO
Zweiter Gang Main course

Goulasch alla birra Pils del birrificio Leder con
gnocco di pane alla boema e verdure saltate

Gulasch mit Pils aus der Brauerei Birrificio Leder
mit böhmischem Knödel und sautiertem Gemüse

Goulash with Pils beer from Birrificio Leder brewery,
Bohemian dumplings, and sautéed vegetables

DESSERT

Gnocco Boemo con more, panna fresca
e semi di papavero

Böhmischer Knödel mit Brombeeren,
frischer Sahne und Mohn

Bohemian dumpling with blackberries,
fresh cream, and poppy seeds

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 32,00

Dalla terra al piatto, portare in tavola un menù che dia risalto ai prodotti e ai sapori del territorio è un lavoro di squadra. Collaborano con noi:

Ein Menü auf den Tisch zu bringen, das die Produkte und Genüsse der Region – vom Feld auf den Teller – ins Rampenlicht stellt, ist Teamarbeit. Folgende Betriebe arbeiten mit uns zusammen:

Crafting a menu that celebrates the region's products and flavours is a collaborative endeavour from field to table. We partner with:

BIRRIFICIO LEDER