

Stube Hermitage

RISTORANTE
GOURMET



STELLA MICHELIN

CARTA DEI CIBI

CHEF ANTONIO LEPORE
PATRON GIACOMINO MAFFEI

I NOSTRI CLASSICI

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

INSALATA AROMATICA

Agli agrumi, Primo sale alle erbe fatto in casa e riduzione al melograno

TORTELLINI A MODO NOSTRO

Mortandela della Val di Non, consommé di cappone e mele

SPAGHETTO GREZZO CAVALIERE COCCO

Al cacio, pere e pepe selvatico

FILETTO DI CERVO

Al Gin di Campiglio, millefoglie di patate nostrane e sedano rapa

PRE DESSERT

NOCCIO & CAMEL

Mousse alla nocciola e gelato al caramello salato

PICCOLA PASTICCERIA

Menu completo 8 portate euro 140 per persona

VIAGGIO SENSORIALE

FRA STORIA E INNOVAZIONE, CON PASSIONE

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

TROTA IRIDEA
Marinata 70/30 "al cartoccio"

INDIVIA *
Ristretto di pere e noci del Bleggio

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO *
Vialone Nano, cavolfiore e profumo di ginepro

STESE CAMPANE *
Al peperone crusco, essenza alle cime di rapa e cozze

PLIN DI SARACENO *
Ripieno di selvaggina, salsa al caciocavallo e radicchio brasato

POLPO DI SANTO SPIRITO * *

Ceci e spuma di patata affumicata

ANATRA MUTA

Finocchio, mela e salsa al bergamotto

PRE DESSERT

TARTELLETTA ESOTICA

Crema pasticcera al kiwi, fava Tonka, agrumi del Garda e cremoso al mango

PICCOLA PASTICCERIA

*Menu ridotto 7 portate euro 90 per persona (ad esclusione piatti segnalati con *)
Menu ridotto 9 portate euro 140 per persona (ad esclusione piatti segnalati con *)
Menu completo 11 portate euro 180 per persona*



Possono essere usati prodotti surgelati in casa con abbattitore ultra rapido di temperatura

TERRITORIO

TRADIZIONE E PROFUMI

PICCOLI BENVENUTI DALLO CHEF

RADICI

In diverse consistenze e sapori

CARPACCIO *

Manzo Dry age, porro alla brace, sarde di acqua dolce e cedro

CAPPELLACCIO

Ripieno di patate di Fiaavè, ristretto di carne al Bbq e senape

ORZOTTO

Come una volta con piccole innovazioni

SALMERINO *

In olio cottura e funghi cardoncelli glassati

LOMBATELLO

Selezione Ballardini, patate nostrane, carote e salsa Dolomiti

PRE DESSERT

TRONCHETTO

Di castagne leggermente torbate, miele e Strega

PICCOLA PASTICCERIA

*Menu ridotto 8 portate euro 120 (ad esclusione piatti segnalati con *)
Menu completo 10 portate euro 160 per persona*

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Serviti con miele "selezione Thun", mostarde e noci

- | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|
| 1) CASOLET | Latte crudo intero di vacca
<i>dal casaro Daniele Caserotti</i> | Val di Sole |
| 2) FONTINA D'ALPEGGIO | Latte crudo di vacca
<i>3 mesi di stagionatura</i> | Valle d'Aosta |
| 3) PECORINO | <i>minimo 10 mesi di stagionatura
di cui 8 in grotta naturale</i> | Val Pusteria |
| 4) NOSTRANO
MALGA MONTAGNOLI | Latte crudo intero di vacca | M. di Campiglio |
| 5) BARKÄSE | Latte crudo intero di vacca
<i>minimo 20 mesi di stagionatura
di cui 16 in grotta naturale</i> | Val Venosta |
| 6) CAPRINO | <i>minimo 5 mesi di stagionatura
di cui 3 in grotta naturale</i> | Val Pusteria |
| 7) MONTE VERONESE D'ALPEGGIO DOP | Latte crudo di malga
PRESIDO SLOW FOOD | Lessinia |
| 8) VEZZENA DI MALGA | <i>stagionatura 12 mesi</i>
PRESIDO SLOW FOOD | Altopiano di Lavarone |
| 9) SHROPSHIRE | Erborinato, Porto e uvetta | Inghilterra |

SELEZIONE DI 3
SELEZIONE DI 5

€ 16,00

€ 23,00