

**Menu by the Chef Cristian Bertol**

**Autumn 2017**

\*\*\*\*\*

**Menü von Chef Cristian Bertol's**

**Herbst 2017**

Menù dell'Orso Grigio di Ronzone dello chef Cristian Bertol

Autunno 2017



**Greeting from the kitchen**

**Gruß aus der Küche**

Saluto della cucina

\*\*\*

**Marinated duck breast on wild salad bouquet and pomegranate and balsamic reduction**

**Marinierte Entenbrust auf Bouquet von Salaten und Granatapfel und Reduzierung der Balsamico-Essig**

Petto d'anatra marinato su bouquet di insalatine e melagrana e riduzione di aceto balsamico

\*\*\*

**Shrimp Tail and American Capasanta on Mountain pumpkin cream**

**Garnelen-Code und die amerikanische Capasanta gekocht auf Gebirge Kürbis Creme**

Code di Gamberi e Capasanta Americana scottate su crema di zucca albina

\*\*\*

**Ravioli of mushrooms and ricotta cheese with hazelnut butter and Trentingrana**

**Ravioli, pilze im herbst und ricotta, haselnüssen butter und Parmesankäse**

Ravioli di funghi autunnali e ricotta al burro nocciola e Trentingrana

\*\*\*

**Lamb chops in herb crust with roman broccoli cream**

**Lammkoteletts in Kräuterkruste mit römischer Brokkoli-Creme**

Carrè di Agnello in crosta di erbette con crema di broccolo romanesco

\*\*\*

**pre dessert**

\*\*\*

**Cannolo with mousse of black chocolate with trilogy of sauces and fresh fruit**

**Cannola gefüllt mit schwarzen Schokoladenmousse mit Trilogie von Saucen und frischem Obst**

Cannolo farcito alla mousse di cioccolato nero con trilogia di salsa e frutta fresca

**75,00 a persona / per person / pro Person**

€ 40.00 supplement for the guests in half board of Villa Orso Grigio

€ 40,00 Zuschlag für Halbpension für die Gäste der Villa Orso Grigio

Supplemento di € 40,00 dalla mezza pensione per i clienti di Villa Orso Grigio

**Oder Sie können aus den folgenden Seiten wählen**

**Or you can choose from the pages below**

**Oppure potrete scegliere nelle pagine a seguire**

## **Appetisers / Vorspeisen / Antipasti**

**Marinated norwegian salmon on noodles with whisked butter and crunchy croutons (A recipe by our father Lino from the 70's)**

**Norwegischer Lachs marinierte in den Nudeln mit verarbeitetem Butter und knusprigen Croutons**

Salmone norvegese marinato all'aneto con burro lavorato e crostini croccanti (ricetta di Papà Lino degli anni 70)

\*\*\*

**Shrimp tails and scolded American Capesanta on albino pumpkin cream**

**Garnelen-Code und American Capasanta gekocht auf Kürbis-Crème**

Code di gamberi e Capesanta Americana scottate su crema di zucca albina

\*\*\*

**Red Radicchio from Lauregno marinated with Garda olive oil with Melinda apple**

**Red Lauregno Radicchio marinierte mit Garda Olivenöl mit Melinda Apfelscheiben**

Radicchio rosso di Lauregno marinato all'olio di oliva del Garda con mostarda di Mela Melinda

\*\*\*

**Variation of our salami with my mushrooms in oil and croutons**

**Variation unserer Salami mit meinen Pilzen in Öl und Croutons**

Variazione dei nostri salumi con i miei funghi sott'olio e crostini

\*\*\*

**Marinated duck breast on bouquet of salad and pomegranate and reduction of balsamic vinegar**

**Marinierte Entenbrust auf Bouquet von Salat und Granatapfel und Reduktion von Balsamico-Essig**

Petto d'anatra marinato su bouquet di insalatine e melagrana e riduzione di aceto balsamico

\*\*\*

**Deer paté with cranberry cream and corniole with pan brioche with nuts**

**Gebratene Pastete mit Cranberry-Sahne und Corniole mit Pfannen-Brioche-Nüssen**

Patè di capriolo con crema al mirtillo e corniole con pan brioche alle noci

**First Courses - Erste Kurse - Primi piatti**

**Fresh pasta tagliolini with Castione chestnut flour with cod ragù and frosted cherry tomatoes**

**Frische Tagliolini-Nudeln mit Castion-Kastanienmehl mit gefülltem Kabeljau und mattierten Kirschtomaten**

Tagliolini di pasta fresca alla farina di castagne di Castione al ragù di baccalà e pomodorini glassati

\*\*\*

**Gnocchi with local potatoes with mullet fillets and artichoke hearts with parsley and shallots**

**Gnocchi mit lokalen Kartoffeln mit Meeräsche filets und Artischockenherzen mit Petersilie und Schalotten**

Gnocchi di patate nostrane con filetti di triglia e cuori di carciofi spadellati con prezzemolo e scalogno

\*\*\*

**Alpino Salmon Trout cappelletti in "black and white" on potato cream**

**Alpine Lachs Forellenkappen in "schwarz und weiß" auf Kartoffelcreme**

Cappelletti di trota salmonata Alpino in "bianco e nero" su crema di patate

\*\*\*

**Mini canederli with ricotta from Fondo on a cream of herbs and scolded shrimp in a pot**

**Mini canederli mit Ricotta von Fondo auf eine Creme von Kräutern und gescholten Garnelen in einem Topf**

Mini canederli alla ricotta di Fondo su crema di erbe e gamberi scottati in pentolino

\*\*\*

**Ravioli of autumnal mushrooms and cottage cheese with hazelnut and Trentingrana butter**

**Ravioli von herbstlichen Pilzen und Quark mit Haselnuss und Trentingrana Butter**

Ravioli di funghi autunnale e ricotta al burro nocciola e Trentingrana

\*\*\*

**Fresh buckwheat pasta tagliatelle with deer**

**Frische Buchweizen Pasta Tagliatelle mit Hirschen**

Tagliatelle di pasta fresca di grano saraceno al capriolo

\*\*\*

**Fresh buckwheat cavatelli pasta with deer**

**Frische Buchweizen cavatelli Pasta mit Hirsch**

Cavatelli di pasta fresca di grano saraceno al capriolo

**Golden piglet fillet on a bed of autumn mushrooms and Renetta apple cream**

**Goldenes Ferkelfilet auf einem Bett aus Herbstpilzen und Renetta Apfelsahne**

Filetto di maialino dorato su letto di funghi autunnali e crema di mela Renetta

\*\*\*

**Slices of deer on mountain red cranberry sauce with frosted Williams pear and polenta from Storo**

**Scheiben Hirsche auf einem Berg rote Cranberry-Sauce mit frosted Williams Birne und Polenta aus Storo**

Tagliata di cervo su salsa al mirtillo rosso di montagna con pera Williams glassata e polentina di Storo

\*\*\*

**Braised calf cheek on polenta from Storo and milk with Teroldego sauce**

**Geschmorte Wadenwange auf Polenta aus Storo und Milch mit Teroldego-Sauce**

Guancia di vitello brasata su polentina di Storo e latte con salsa al Teroldego

\*\*\*

**Boneless golden baked farmer's rooster with mustard and with potato purée from Ronzone and chips**

**Boneless goldener gebackener Bauernhahn mit Senf und mit Kartoffelpüree aus Ronzone und Chips**

Galletto del contadino disossato, dorato alla senape al forno con purè di patate di Ronzone e chips

\*\*\*

**Bourguignonne local snails**

**Bourguignonne Schnecken**

Lumache nostrane alla Bourguignonne

**Fillet of Lucioperca with cream of red cabbage and cherry tomatoes and extra-virgin olive oil from Riva del Garda**

**Filet von Lucioperca mit Sahne von Rotkohl und Kirschtomaten und extra natives Olivenöl von Riva del Garda**

Filetto di Lucioperca con crema di cavolo rosso e pomodorini e olio extra vergine di Riva del Garda

\*\*\*

**Scolded slice of swordfish on mashed potatoes with thyme and pomegranate**

**Geschmorte Scheibe Schwertfisch auf Kartoffelpüree mit Thymian und Granatapfel**

Trancio di pesce spada scottato su purè di patate al fimo e melagrana

\*\*\*

**Mediterranean Branzino fillet caught with a hook with scolded heart of artichokes with oil and parsley**

**Mittelmeer-Branzino-Filet gefangen mit einem Haken mit gescholten Herzen von Artischocken mit Öl und Petersilie**

Filetto di Branzino Mediterraneo pescato all'amo con cuore di carciofi scottati all'olio e prezzemolo

## **Our cheese selection from Val di Non**

La nostra selezione di formaggi della Val di Non

### **Moena puzzone cheese with Renetta apple jam**

Formaggio di puzzone di Moena con confettura di mela Renetta

\*\*\*

### **Selection of cheeses from Trentino with various jams**

Mosaico di formaggi del Trentino con le varie confetture

\*\*\*

### **Selection of goat cheese from Lauregno with Malosco's wildeflower honey**

Composizione di formaggio di caprino di Lauregno con miele multiflore di Malosco

Dessert:

**Semifreddo of dandelion honey on gianduia cream and waffles of pata cornetts**

Semifreddo di miele di tarassaco su crema alla gianduia e cialdine di pata cornetts

\*\*\*

**Vanilla ice cream in martini cup with wild plums cooked with Gropello wine**

Gelato alla vaniglia in coppa Martini con susine selvatiche cotte al vino Gropello

\*\*\*

**White chocolate mousse with Bronte pistachios on creamy barley coffee**

Mousse di cioccolato bianco ai pistacchi di Bronte su crema al caffè d'orzo

\*\*\*

**My stuffed cannolo with dark chocolate mousse with a trilogy of sauces**

Il mio cannolo farcito alla mousse di cioccolato nero con trilogia di salse

\*\*\*

**My Melinda apple pancakes on strawberry cream and yogurt ice cream**

Le mie frittelle di mele Melinda su crema di fragole e gelato allo yogurt

\*\*\*

**Dark chocolate soufflé with 80% cocoa with a soft centre on vanilla cream**

Soufflé di cioccolata nera al 80% cacao al cuore tenero su crema alla vaniglia

\*\*\*

**Baby Strudel with pasta matta with Apple Renetta on cream**

Baby strudel alla pasta matta con Mela Renetta su salsa alla crema