



Menù dell'Orso Grigio di Ronzone dello chef Cristian Bertol
Autunno 2017



Tasting Meu – Verkostungsmenü - Menu degustazione

Greeting from the kitchen- Grüß aus del Küche - Saluto della cucina

My "marinated salted meat Deer" on salad and pomegranate bouquet and reduction of balsamic vinegar

Meine "marinieren Hirsch Carne Salada" auf Salat und Granatapfel-Bouquet und Reduktion von Balsamico Essig

La Mia Carne Salada di cervo 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 Grgio

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

Euro 15,00

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

My "marinated salted meat Deer" on salad and pomegranate bouquet and reduction of balsamic vinegar

Meine "marinieren Hirsch Carne Salada" auf Salat und Granatapfel-Bouquet
und Reduktion von Balsamico Essig

La Mia Carne Salada di cervo 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

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

Foie Gras with a heart of fresh fig and jam with pan brioche

Foie Gras mit frischen Feigenherzen und Marmelade mit Pfannenbrioche

Foie Gras al cuore di fico fresco e confettura con pan brioche

First Courses - Erste Kurse - Primi piatti

Euro 15,00

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

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

Monticelli onion soup with cappelletti ravioli stuffed with salmon trout

Monticelli Zwiebelsuppe mit Ravioli Cappelletti gefüllt mit Lachsforelle aus dem Tal

Zuppa di cipolle di Monticelli con cappelletti ripieni di trota salmonata di valle

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 in Montanara

Buchweizen cavatelli Pasta in Montanara

Cavatelli di pasta fresca alla montanara

Second Courses – Zweite Kurse - Secondi piatti

Golden piglet fillet on a bed of Albenga artichokes

with Storo Polenta and Renetta apple cream

Goldenes Ferkelfilet auf einem Bett von Albenga Artischocken

mit Storo Polenta und Renetta Apfelcreme

Filetto di maialino dorato su letto di Carciofi di Albenga con polentina di Storo e crema di mela Renetta Euro 22

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 Euro 25

Bourguignonne local snails

Bourguignonne Schnecken

Lumache nostrane alla Bourguignonne Euro 18

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 Euro 25

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 Euro 22

Second course of fish - Zweiter Fischgerichte - Secondi di pesce

Euro 25,00

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 timo 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 selection of Val di Non cheeses
Unsere Auswahl an Val di Non Käse
La nostra selezione di formaggi della Val di Non

Euro 15,00

Our cheese selection from Val di Non
Unsere Käseauswahl aus dem Val di Non

La nostra selezione di formaggi della Val di Non

Moena puzzone cheese with Renetta apple jam
Moena Wacholderkäse mit Apfelmarmelade Renetta

Formaggio di puzzone di Moena con confettura di mela Renetta

Selection of cheeses from Trentino with various jams
Auswahl von Käse aus dem Trentino mit verschiedenen Marmeladen

Mosaico di formaggi del Trentino con le varie confetture

Selection of goat cheese from Lauregno with Malosco's wildeflower honey
Auswahl von Ziegenkäse aus Lauregno mit Maloscos wildeflower Honig

Composizione di formaggio di caprino di Lauregno con miele multiflore di Malosco 15

Dessert

Euro 12,00

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

Dehydrierter Honig Nieselregen auf Jamaika Creme und Pata Kornett Walnüsse

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

Castione Chestnut cake with hot Zabaglione served in a small saucepan and Sauternes wine (Castione is the best place in Trentino for chestnuts)

Castione Kastanientorte mit heißem Zabaglione serviert in einem kleinen Topf und Sauternes Wein (Castione ist der beste Ort im Trentino für Kastanien)

Tortina alle castagne di Castione con Zabaione caldo servito in pe-----ntolino al Sauternes (Castione località Trentina per le migliori castagne del Trentino)

White chocolate mousse with Bronte pistachios on creamy barley coffee

Weißer Schokoladenmousse mit Bronte Pistazien auf cremigem Gerstekaffee

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

Meine Cannola gefüllt mit schwarzer Schokoladenmousse mit Trilogie von Saucen

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

My Melinda apple pancakes on strawberry cream and yogurt ice cream

Mein Melinda Apfel Pfannkuchen auf Erdbeercreme und Joghurt Eis

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

Schwarzer Schokoladen-Schokoladen-Souffle zu 80% Kakao zum zarten Herz auf Vanille-Creme

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

Baby Strudel with pasta matta with Apple Renetta on cream

Himbeerkuchen reifen mit Apfel Renetta auf Sahne-Sauce

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