Stube Hermitage

RISTORANTE

GOURMET

"Da sempre la sagoma maestosa delle montagne è usata come metafora per descrivere risvegli spirituali, percorsi di crescita personale e sfide che appaiono insormontabili quando guardiamo la cima dal basso"

Brianna Wiest

La nostra sfida quotidiana è selezionare con cura, rispetto e amore i migliori prodotti che la natura ci riserva e consegna, attraverso l'incontro con altre famiglie.

Per questo motivo da Dolomiti Bio-Egg della Famiglia Terzi di Spiazzo ci forniamo delle loro uova deposte da galline libere nei prati; la carne ce la consegna l'Azienda Ballardini di Tione, che seleziona mucche di razza Grigia Alpina e Rendena, allevate con fieno ed erba di montagna.

È a Preore che la Trota Oro alleva, seguendo i ritmi di Madre Natura, le trote che entrano a far parte dei nostri piatti.

Attingiamo dalla tradizione casearea della Val Rendena e non solo, per proporvi un viaggio nella cultura del formaggio.

Non ultimo Giancarlo, di Madonna di Campiglio, che con il suo micro-Birrificio 1550 ci affianca fornendoci i suoi prodotti, birra e gin.

Famiglia Maffei *Chef Antonio Lepore* *Sommelier Marco Pozzi*

Possono essere utilizzati ingredienti che il nostro staff di cucina sottopone ad abbattimento ultrarapido di temperatura

I Nostri Classici

UNA CENA IN FAMIGLIA

IL BENVENUTO DELLO CHEF …

Panifichiamo … una lunga tradizione

INSALATA SELVATICA
Zenzero e senape, Primo Sale e frutti di bosco

CAPPELLETTI TRENTINI
Mortandela della Val di Non, brodo di cappone e fiori

SPAGHETTO
Caciocavallo, pepe selvatico, acqua maturata

FILETTO DI CERVO
Gin di Campiglio, tè Lapsang, patate affumicate

Un passo verso il dolce …

CIOCCO 3TRE
Cioccolati, gelato salato al whisky, bombardino

… il saluto della nostra Pasticcera

euro 150 per persona

Territorio creativo
oltre la tradizione

il benvenuto dello chef …

Panifichiamo … una lunga tradizione

TROTA 70/30
"al cartoccio"

ORZOTTO
Sedano rapa arrosto, Maso Pan, Tinca al sale

1, 2, 3 … STINCO!
Gnocchi di patate di Fiavè, stinco, Trentingrana

Un maialino a Campiglio
In tre cotture, birra 1550, carote alla griglia

Un passo verso il dolce …

MUU-MUU
Mela golden della Val di Non, Caciotta Giacomina, gelato melissa e miele

… il saluto della nostra Pasticcera

euro 150 per persona

Giro in giro

Immersi in gusti, colori e consistenze

il benvenuto dello chef …

Panifichiamo … una lunga tradizione

scappo in montagna
Scampo al tartufo, salsa alla Buzara, asparagi

Eclissi
Sfoglia di cime di rapa, merluzzo, pompelmo

Riso fiore
Al cavolfiore, anatra muta, cumino

Aino
Visione di agnello, Caprino, mela

Un passo verso il dolce …

Pastiera per caso
Dall'infanzia di Antonio

… il saluto della nostra Pasticcera

euro 160 per persona

50 Sfumature di Verde

I vegetali e il loro potenziale

IL PERCORSO PUÒ ESSERE ANCHE PRIVO DI GLUTINE E LATTICINI

IL BENVENUTO DELLO CHEF …

Panifichiamo … una lunga tradizione

GIARDINO IN INVERNO
Crudo, cotto e marinato

LILIUM
Carciofi, bernese affumicata e vinacce

STESE E FASULI
Fagioli Quarantini, pomodoro, origano

PORRO ALLA BRACE
Laccato al miele, terra di olive, salsa alla salvia e cioccolato

Un passo verso il dolce …

ZUPPETTA ESOTICA A 1550 S.L.M.
Frutti esotici, agrumi, gelato al riso e meringa

… il saluto della nostra Pasticcera

euro 150 per persona

Selezione di Formaggi Artigianali

Serviti con miele "selezione Thun", mostarde e noci

1)	CASOLET Presidio Slow Food	Latte crudo intero di vacca *dal casaro Daniele Caserotti*	Val di Sole *Trentino*
2)	FONTAL PAN	Latte intero – Bio, 4 mesi	Val Rendena *Trentino*
3)	Fior di Rendena Presidio Slow Food	Latte crudo intero di vacca	Giustino *Trentino*
4)	CACIO CAVALLO PODOLICO	Latte crudo intero di vacca *da 5 mesi di stagionatura*	Irpinia *Campania*
5)	CANESTRATO PUGLIESE	Latte crudo di pecora gentile *minimo 8 mesi di stagionatura* *Doc - Dop*	Barese *Puglia*
6)	CAPRINO	*minimo 5 mesi di stagionatura* *di cui 3 in grotta naturale*	Val Pusteria *Alto Adige*
7)	VEZZENA DI MALGA Presidio Slow Food	*stagionatura 12 mesi*	Altopiano di Lavarone *Trentino*
8)	BLU DEL BIRRAIO	Erborinato, affinato alla birra e orzo	Bellunese *Veneto*

Selezione di 3	euro 16,00
Selezione di 5	euro 24,00