

Stube Hermitage

RISTORANTE

FINE DINING



STELLA MICHELIN

“ ... non ci sono grandi cucine ma solo grandi ingredienti ...”

JOËL ROBUCHON

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

Per questo motivo, Dolomiti Bio-Egg della Famiglia Terzi, di Spiazzo, ci fornisce uova deposte da galline libere nei prati.

Le nostre carni provengono dall'Azienda Ballardini di Tione, che seleziona mucche di razza Grigia Alpina e Rendena, allevate con fieno ed erba di montagna.

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

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

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

Famiglia Maffei

Chef Gennaro Balice – Sous chef Domenico Sepe - Sommelier Marco Pozzi

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

Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

LO CHEF

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Panifichiamo ... una lunga tradizione

CAPASANTA SCOTTATA

Lardo di Colonnata, topinambur, caviale Asetra, croccante alle erbe alpine

POLPO ALLA BRACE

Lingua di vitello, patata di Zuclo, gel allo yuzu

TORTELLO DI GRANO SARACENO

Formaggella di Tremosine, gambero rosso, limone candito

CAPRIOLO TONNATO

In crosta di pinoli, salsa ai frutti rossi

... passeggiando verso il dolce ...

SESAMO, MISO E CAFFÈ

Cre moso al sesamo, chia e crumble al caffè, gelato al sesamo

... il saluto della nostra Pasticcera

€ 180,00 per persona

CENA IN FAMIGLIA

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Panifichiamo ... una lunga tradizione

CAROTA A CIUFFO DELLA VAL DI GRESTA

Mousse alle noci, polvere di caffè

TARTARE DI MANZO TAGLIATA A COLTELLO

Spuma al burro di malga, giardino di verdure in agrodolce

TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA

Ripieni con stinco di maialino

FILETTO DI CERVO COTTO AL FUOCO DELLA BRACE

Pera al vino rosso, roast di patate, salsa al caprino

... passeggiando verso il dolce ...

GIOCO DI STAGIONI

*Sfera di Bavarese alle castagne, crema al mascarpone, gelatina al lampone,
glassa e crumble al cacao*

... il saluto della nostra Pasticcera

€ 180,00 per persona

CAPPUCETTO VERDE

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Panifichiamo ... una lunga tradizione

BULBO SOTTO CENERE

Salsa Bernese al dragoncello, foglie di capperi

CARCIOFO

Farcito con focaccia e caciotta affumicata, purea di sedano rapa, Cynar al limone

RAVIOLI DI CASTAGNE

Brodo perpetuo di funghi, polvere di alloro

UOVO CROCCANTE E TARTUFO

Spuma di zucca, chips di riso soffiato e liquirizia

... passeggiando verso il dolce ...

ARIA DI BOSCO

*Panna cotta alle noci e sciroppo d'acero, crema al cioccolato,
gel al miele e limone, crumble alle noci*

... il saluto della nostra Pasticcera

€ 160,00 per persona

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Serviti con miele, mostarda e noci

- | | | |
|----------------------------------|---|---|
| 1) CASOLET
Presidio Slow Food | Latte crudo intero di vacca
<i>dal casaro Daniele Caserotti</i> | Val di Sole
<i>Trentino</i> |
| 2) TALEGGIO
Dop | Latte crudo intero di vacca | Val Taleggio
<i>Lombardia</i> |
| 3) ROBIOLA IN FOGLIA DI CASTAGNE | Latte crudo intero di capra | Roccaverano - Langhe
<i>Piemonte</i> |
| 4) FONTINA D'ALPEGGIO
Dop | Latte crudo intero di vacca | Valle D'Aosta |
| 5) CASTELMAGNO
Dop | Latte crudo intero di vacca
piccola percentuale di latte caprino e ovino | Castelmagno
<i>Piemonte</i> |

SELEZIONE DI 3 € 20,00

SELEZIONE DI 5 € 30,00