

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 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

2 TRADIZIONI A CENA

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Panifichiamo ... una lunga tradizione

CERVO SALADO
Scarola, accinghe, papacelle

PANE, POMODORO E CANEDERLO

SCHLUTZKRAPFEN
Melanzane, mozzarella

... nel frattempo perse la scarpetta...

CONIGLIO AL FIENO
In tre cotture, friggiteli

TARTE TATIN
Gelato al fiordilatte di bufala campana

... il saluto della nostra Pasticcera

€ 150,00 per persona

*Possibilità di scegliere tre piatti dai tre menù degustazione.
La scelta va condivisa dall'intero tavolo
€ 120,00 per persona*

2 FLUSSI SI INCONTRANO

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Panifichiamo ... una lunga tradizione

SPECK DI HUCHO HUCHO

Ricotta di bufala, ciliegie

CIUIGA DI BRANZINO

Cime di rapa, ketchup di barbabietola

SPAGHETTO RICCI DI MARE E UOVA DI TROTA

Aglione, olio, peperoncino

... nel frattempo perse la scarpetta ...

COREGONE AL SALE

Pesto d'abete e agrumi

BABÀ AL VIN BRULÈ

Gelato alle spezie

... il saluto della nostra Pasticcera

€ 160,00 per persona

Possibilità di scegliere tre piatti dai tre menù degustazione.

La scelta va condivisa dall'intero tavolo

€ 120,00 per persona

SEPE VERDE

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Panifichiamo ... una lunga tradizione

BARBABIETOLA

Blu di capra, pop-corn, cime di rapa

FIORI

Zucchine, asparagi di mare

RAVIOLO DI FINTA GENOVESE

Sedano rapa, nocciole, Provolone del Monaco

... nel frattempo perse la scarpetta ...

FUNGHI

Ananas, pomodoro

RABARBARO E CAFFÈ

Mascarpone

... il saluto della nostra Pasticcera

€ 140,00 per persona

Possibilità di abbinamento con kombucha preparate dal nostro Chef.

Varianti: limone, rose, mirtillo, sambuco

€ 15,00 a bicchiere