



**PRINZ**  
**1871**  
FINE DINING

**BENVENUTI NEL NOSTRO  
RISTORANTE FINE DINING  
„PRINZ 1871“,**

il luogo in cui la nostra filosofia trova la sua  
massima espressione nei piatti.

Siamo orgogliosi di presentarvi una cucina che fa  
dell'ingrediente il protagonista assoluto e dove  
le materie prime diventano un'esplosione di gusto.

Lasciatevi abbracciare dai sapori e dai colori  
presentati dallo chef Luigi, e preparatevi ad  
un viaggio fatto di ricordi, passione e creatività  
armati di forchetta e coltello.



# IL VIAGGIO

## **DUE COTTURE DI ANATRA**

Coscia di anatra confit al curry, cocco e coriandolo.  
Pane Naan.  
Carpaccio di anatra fiammeggiato e glassato  
con arancia e miele.

## **RISOTTO ACQUERELLO ALLA PESCATORA**

Con astice, polipo, calamari e gamberi.  
Gel di aglio nero, prezzemolo, limone, basilico  
e pomodoro.  
Polvere di peperone.

## **ASTICE CONFIT**

Schiuma al mandarino.  
Spuma di patate.  
Cipolla rossa in agrodolce al lampone.

## **FILETTO DI VITELLO DELL'ALTO ADIGE ALLA BRACE**

Patate al latte affumicato.  
Scarola alla napoletana con olive, uvetta, capperi.  
Salsa bernese.

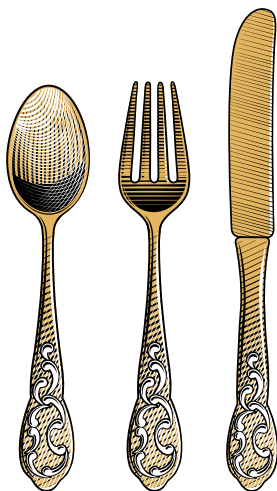
## **MOUSSE AL LIMONE**

Coulis di pomodoro San Marzano.  
Croccante di pane fatto in casa.  
Gelato al basilico.

## **IL SAPORE DEL TIRAMISÙ**

Cioccolato fondente, crema di mascarpone,  
salsa al caffè e cremoso al caramello.

90 €





## LA RICERCA

### L'ORTO NEL PIATTO

Verza brasate all'acqua di Parmigiano 36 mesi.  
Porro gratinato alla brace.  
Crema di castagne arrosto.  
Carota cotta nel latte fermentato.  
Vellutata di scarola riccia.

### GNOCCHI DI PATATE ALL'AGLIO NERO

Ripieni di porcini.  
Salsa al gorgonzola.  
Polvere di camomilla.

### CREMA DI CAVOLO NERO E VANIGLIA

Chips di polenta di Storo fritta.

### VEGETARIAN WELLINGTON

Barbabietola marinata alla paprika affumicata in  
pasta sfoglia, champignon e spinaci.  
Demi-glace di verdure arrosto.  
Affumicatura al legno di ciliegio.

### PANNA COTTA AL FORMAGGIO DI CAPRA

Olio all'aneto.  
Foglie di nasturzio.

### MOUSSE AL LATTE DI RISO E CIOCCOLATO BIANCO

Coulis di fragole dell'Alto Adige.  
Gelato al basilico.  
Nocciole Piemontesi.

90 €

## INDECISI SUL VINO?

Se avete dubbi sulla scelta del vino,  
non esitate a chiederci consiglio!

Offriamo anche una selezione di vini al calice  
attentamente scelti, appositamente per voi.

I nostri prezzi variano da 6 € a 15 € a bicchiere.



I due menù sono il risultato di uno studio  
approfondito del nostro Chef, progettati per offrirvi  
un'esperienza gastronomica armoniosa  
ed elegante.

Per questo motivo, vengono serviti senza modifiche,  
di modo da farVi gustare appieno l'integrità e  
la raffinatezza di ogni creazione.

**ALLERGENI**