



У горы, как и у человеческой души, свои склоны.

Словно лес, гора благоухает тонкими ароматами.
Дышащие свежестью хвойные деревья, влажный
мох, орошенный каплями далеких идей
чертополох.

У горы свои листья. Нам неизвестны названия
ароматов и вкусов. В мире не хватит эпитетов,
чтобы описать их многообразие.... Лес пробуждает
все наши чувства. Мы чувствуем ветер разумом.

Груаль – это память: ушедшее прошлое,
переживаемое настоящее и ожидаемое будущее.
Груаль – это способность чувствовать.

Груаль – это название горы, у которой есть подъем
и спуск.

В этом “альтиметрическом” меню каждый
ингредиент имеет свою точную высоту над
уровнем моря: Высокая гора, Альпийский луг и
Долина.

Убегать, гнаться за
диким зверем.

Олень

Вкус в действии;
единый цикл между
вдохами.

Говядина

Обменять ничто за
возможность всего. Это
происходит при рождении.

Яйцо

Жизнь в жизни: вечно
текущая вода и в скале
прорубит путь.

Рыба сиг

Горный картофель

Потому что земля - куколка бабочки:
в ней зарождается чудо, тишина и
добро.

Бить ключом, стремиться вниз,
искать глубину; конечная цель
для всех.

Рыба голец

Косуля

Безудержная скорость
в единственной
форме.

Не выбирать, а быть
избранным.

Местный сыр Нострано Стравеккио

Красные вепы

красная природа под
землей.

Двойственность,
добро, зло.
Двойственность
проявляется во
многом.

Яблоко



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ “ИЛЬ СЕНТЬЕРО”

8 блюд: **90**

Горный картофель, лук и кетчуп из шиповника

Маринованный сиг, огурцы в джине, растительное масло с укропом, топленое молоко

Стручки зеленой фасоли с семенами горчицы, лесной орех, настурция

Ньокки из свеклы, копченая рикотта и дикий горный шпинат

Рыба голец, крем из гренок, дикая брокколи

Седло косули, краснокочанная капуста и хрустящая полента

Взбитый молочный крем с миндалем, шербет из зеленого яблока

Мусс из козьего молока, компот из клубники и персиков

ПОДАЧА ВИН: **50**

В наличии дегустационное вегетарианское меню из 8 блюд



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ “ЛА ЧИМА”

12 блюд: **130**

Горный картофель, лук и кетчуп из шиповника

Маринованный сиг, огурцы в джине, растительное масло с укропом, топленое молоко

Стручки зеленой фасоли, молоко с лесным орехом, настурция

Ньокки из свеклы, копченая рикотта и дикий горный шпинат

Спагетти Монограно Феличетти, копченое сливочное масло с альпийских пастбищ, кизил и оленина

Рыба голец, крем из гренок, дикая брокколи

Хлеб с кумином, хрен, лососевая икра

Седло косули, краснокочанная капуста и хрустящая полента

Крепинеты из косули, айвы, рута

Взбитый молочный крем с миндалем, шербет из зеленого яблока

Мусс из козьего молока, компот из клубники и персиков

Шоколадная паста 72% с грушей и кардамоном

ПОДАЧА ВИН: **80**

Дегустационные меню действительны только для всей таблицы.

МЕНЮ А ЛЯ КАРТ

ДОЛИНА

Горный картофель, лук и кетчуп из шиповника	30
Маринованный сиг, огурцы в джине Dol, растительное масло с укропом, топленое молоко	32
Стручки зеленой фасоли с семенами горчицы, лесной орех, настурция	28
Речные раки, сельдерей и кресс-салат	34
Ньокки из свеклы, копченая рикотта и дикий горный шпинат	30
Хрустящая курица местного производства и картофельное пюре с сыром Вакарса	38

АЛЬПИЙСКИЙ ЛУГ

Яйцо горной курицы с гречей, цветной капустой и чёрным трюфелем	34
Ризотто с молоком и лесным орехом, местное выдержанное вино и крапива	30
Форель “fario”, фенхель, корень сельдерея с маслом одуванчика	32
Мясо молодых бычков из Рендена, скорцонера, грибы, сабайон в розовом вине Rosatum Colterenzio	40

ВЫСОКАЯ ГОРА

Спагетти Монограно Феличетти, копченое сливочное масло с альпийских пастбищ, кизил и оленина	34
Рыба голец, крем из гренок, дикая брокколи	36
Седло косули, краснокочанная капуста и хрустящая полента	42

Корзинка сыров региона Трентино-Альто Адидже	28
--	----

Блюда могут содержать аллергены. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к официантам. В соответствии с нормативными положениями Регламента 854/2004 ЕС рыба, предназначенная для употребления в пищу в сыром виде, подвергается профилактической очистке. Для обеспечения гигиенической и санитарной безопасности, а также органолептических свойств продуктов питания, блюда могут подвергаться термической очистке.

lefyresorts.com