

MENU

SHARE YOUR
#alpinnfoodspace
EXPERIENCE



Vom Berg zum Teller

Im Einklang mit der Philosophie von Cook the Mountain wählen wir ausschließlich lokale und reine Zutaten, welche wir in der jeweiligen Saison von den Bergen beziehen. Im Gespräch mit kleinen Produzenten haben wir gelernt, die Qualität und den Geschmack in vollstem Respekt der Tradition hervorzuheben, wobei wir besonders auf Biodiversität und auf nachhaltige Methoden und Prozesse setzen.

Zur Entstehung eines Gerichts wird jeder einzelne Handgriff vom Anbau bis zur angerichteten Tafel reflektiert, um so eine Mahlzeit anzubieten, die auch – und vor allem – zu einem Sinneserlebnis voller Reize wird.

—

Dalla montagna al piatto

In linea con la filosofia Cook the Mountain abbiamo scelto materie prime locali e genuine, quelle che la montagna fornisce in questa stagione. Parlando con i piccoli produttori abbiamo quindi imparato a metterle in risalto qualità e gusto nel rispetto della tradizione, privilegiando la biodiversità e la sostenibilità di metodi e processi.

Ogni singolo gesto che porta alla realizzazione di un piatto, dalla terra alla tavola, è stato ripensato per offrirti un pasto che sia anche – e soprattutto – un'esperienza ricca di stimoli.

—

From mountain to plate

In line with the Cook the Mountain philosophy we have chosen only seasonal local products from the mountains. Speaking with small producers we have learned to give value to traditional quality and flavours, prioritising biodiversity and the sustainability of methods and processes.

Every single action that leads to the creation of a dish, from the land to the table, has been reconsidered to provide you with a meal that is, above all, a richly stimulating experience.



Signature dishes

Die einzigartigen AlpiNN Spezialitäten.

Le specialità uniche di AlpiNN.

The unique specialities of AlpiNN.



CARE's dishes

Gerichte nach der Philosophie von CARE's – The ethical Chef Days: Saisonale Zutaten, nachhaltige Ressourcen, Wiederverwertung von Abfällen.

I piatti ideati secondo la filosofia CARE's – The ethical Chef Days: ingredienti di stagione, materie prime sostenibili, riutilizzo degli scarti.

The dishes created following CARE's – The ethical Chef Days philosophy: seasonal ingredients, sustainable resources, re-use of waste.



Glutenfrei | Senza glutine | *Gluten free*



Laktosefrei | Senza lattosio | *Lactose free*



Vegetarisches Gericht | Piatto vegetariano | *Vegetarian dish*

Überraschungsmenü aus 4 Gängen

Menù al buio 4 portate

4-course blind menu

Auswahl an Gerichten des Küchenchefs

Scelta dei piatti a sorpresa a discrezione dello chef

Choice of surprise dishes at chef's discretion

78,00 €

pro Person | a persona | per person

ALPINN & CARE'S

ethical chefs on top



IT AlpiNN & CARE's ethical chefs on top ospita i progetti degli Chef CARE's, l'evento internazionale sulla sostenibilità.

Per un periodo limitato, ogni **manifesto etico** raggiungerà i 2235 metri di altitudine. Con la filosofia "Nnumari", ideata per valorizzare e tutelare la cultura e la filiera legate al Mediterraneo, lo **Chef stellato Pino Cuttaia** darà il via all'iniziativa.

DE AlpiNN & CARE's ethical on top sind Gastgeber für die Projekte der Ethical Chefs von CARE's, der internationalen Veranstaltung zur Förderung von Nachhaltigkeit. Im Rahmen der Initiative werden für eine begrenzte Zeit **die ethische Manifeste** der Köche auf einer Höhe von 2.235 Metern präsentiert. Mit seiner "Nnumari"-Philosophie, die darauf abzielt, die Kultur und Lieferketten des Mittelmeerraums zu fördern und zu schützen, gibt **der Sternekoch Pino Cuttaia** den Startschuss.

EN AlpiNN & CARE's ethical chefs on top hosts the projects of CARE's Chefs, the international event on sustainability. For a limited time, each **ethical manifesto** will reach the altitude of 2235 meters. With the philosophy "Nnumari," designed to enhance and protect the culture and supply chain related to the Mediterranean, **Michelin-starred Chef Pino Cuttaia** kicks off the initiative.



Pino Cuttaia
La Madià**, Licata (AG)

ALPINN & CARE'S

ethical chefs on top

Caponata

Caponata

Caponata

„Sonne und Wind“

“Sole e vento”

‘Sun and wind’

Tintenfischnocke mit Bohnen-„Macco“

Gnocco di seppie, macco di fave

Cuttlefish gnocchi with broad beans

Zackenbarsch und Öl mit Asche

Cernia e olio alla cenere

Grouper and ash oil

Cassata

Cassata

Cassata

110,00 €

pro Person | a persona | per person

Appetithäppchen | Aperitivi e snack | *Appetizers*

Brotkorb

Cestino del pane

Bread basket

5,00 €

Butter

Burro

Butter

1,50 €

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Zwiebel, Zwiebel und "Schwarzenstein"

In der Asche gegarte Zwiebel, "Schwarzenstein" Käse-Gratin
und knusprige Zwiebeln

Cipolla, cipolla e "Sasso Nero"

Cipolla cotta nella cenere, gratin al formaggio "sasso nero" della Valle
Aurina e cipolla acida croccante

Onion, onion and "Sasso Nero" cheese

*Onion cooked in ash, Aurina Valley "Sasso Nero" cheese gratin
and crispy sour onion*



19,00 €

In Senf marinierte Schweinshaxe

Kohl und Äpfel

Stinco di maiale marinato alla senape

Cavolo cappuccio e mele

Pork knuckle marinated in mustard

White cabbage and apples

21,00 €

Marinierte Forelle "Goldforelle"

mit Fischesauce und Eigelb, Mohnsamen

Trota marinata "trota oro"

salsa di pesce e tuorlo, semi di papavero

Marinated trout "Golden Trout"

fish and egg-yolk sauce, poppy seeds

23,00 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

“Pasta e Fagioli”

Dinkel-Ditalini „Felicetti“, Bohnen, Öl aus gebranntem Lauch und knusprige Hülsenfrüchte

“Pasta e Fagioli”

Ditalini di farro “Felicetti”, olio al porro bruciato e croccante di legumi

“Pasta & Fagioli”

Spelt ditalini pasta “Felicetti”, burned leek oil and crispy legumes



19,00 €

Orzotto von Mulino Merano mit süßer Lebercreme

verfeinert mit Bärlauch und fermentierter Aprikose

Orzotto Mulino Merano con crema dolce di fegato
mantecato all’aglio orsino, e albicocca fermentata

*Orzotto Mulino Merano with sweet liver cream
wild garlic cream and fermented apricot*

21,00 €

Fusillone von “Matt” Felicetti, getrocknetes Hirschfleisch Leinsamen und Sellerie-Öl

Fusillone Matt Felicetti, Cervu essiccato, lino e olio al Sedano

Fusillone Matt Felicetti, dried venison, linseed and celery oil

21,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

Kürbis und Pilze

**Marinierter Kürbis, im Josper-Ofen zubereitet, Pilzpulver
und Kimchi-Sauce**

Zucca e Funghi

Zucca marinata cotta al josper, polvere di funghi e salsa kimchi

Pumpkin and Mushrooms

Marinated pumpkin cooked in josper, mushroom powder and kimchi sauce



19,00 €

Saibling "Goldforelle", Rüben- und Apfelextrakt, mit Knollenselleriecreme

Salmerino "Trota Oro", estratto di rapa e mela, con crema di sedano rapa

"Trota Oro" char, beetroot and apple extract, celeriac cream

28,00 €

Flank-Steak vom Rind, fermentierte Pflaume

Bavetta di Manzo, prugna fermentata

Beef flank steak, fermented plum

27,00 €

Holzkohlegrill | Griglia | Barbecue

Einheimisches Fleisch vom Metzger Jakob Baumgartner aus St. Lorenzen

Carne locale dal nostro macellaio Jakob Baumgartner di San Lorenzo

Local meat from our butcher Jakob Baumgartner in San Lorenzo

Costata vom Pustertal

serviert mit Gemüse und Beilagen des Tages

Costata di manzo della Val Pusteria

servita con verdure e contorno del giorno

Val Pusteria rib eye steak

served with vegetables and side dishes of the day



82,00 €

für 2 Personen | per 2 persone | for 2 people

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Tausend karamellierte Marlene-Äpfel mit Zabaione-Eis und Kefir-Sauce

Mille mele Marlene caramellate
con Gelato zabaione e salsa kefir

*Thousand caramelised Marlene apples
with zabaglione ice cream and kefir sauce*

13,00 €

Brot, Milch, Zucker, Kombucha

Pane, latte, zucchero, kombucha
Bread, milk, sugar, kombucha

13,00 €

Sorbets AlpiNN Auswahl

Sorbetti
Selezione AlpiNN

*Sorbets
AlpiNN selection*

9,00 €

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Kurze Nudeln mit weißem Ragù

Pasta corta con ragù bianco

Short pasta with white meat ragu

9,00 €

Kurze Nudeln mit Käsefondue

Pasta corta con fonduta di formaggio

Short pasta with cheese fondue

9,00 €

„Mailand – Wien“

Paniertes Schnitzel, Kartoffelpüree und Barbianer Pflaumen-Ketchup

“Milano – Vienna”

Scaloppina di vitello panata, purè di patate e ketchup di prugne di Barbiano

“*Milan – Vienna*”

Breaded veal escalope, mashed potatoes and ketchup of Barbiano plums

15,00 €

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Pollo al forno con purè di patate

Baked chicken with mashed potatoes

16,00 €

Kindergerichte, die für Erwachsene bestellt werden, unterliegen einer Preisänderung. | I piatti bambino se richiesti da adulto subiranno una variazione di prezzo. | *Child dishes if requested by adults will incur a price variation.*

Auf Anfrage werden die Gerichte auch mit glutenfreier Pasta “Massimo Zero” serviert. | Puoi richiedere i piatti anche con pasta senza glutine “Massimo Zero”. | *The dishes are available also with “Massimo Zero” gluten free pasta.*



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.