



MONDSCH EIN: UN ASSAGGIO DI DOLOMITI

Unire sperimentazione e ricerca delle materie prime all'amore per la tradizione, fondere ricercatezza e cura del dettaglio con un'accoglienza calorosa che fa sentire in famiglia. Così nasce Mondscheïn: un'esperienza di gusto che vi farà conoscere in modo nuovo i sapori più



Mondscheïn



Luis Trenker

Alpine Lifestyle

Since 1995



ANTIPASTI

IL CRUDO MONDSCHHEIN ^{1, 7} **20,00€**

tartare di manzo al radicchio di montagna, tartare di cervo affumicata con fiore di zucca e crema di patate

CARPACCIO DI CERVO ^{1, 12} **20,00€**

marinato ai porcini, topinambur, crescione di montagna, pino mugo, vellutata di cipolla, gialletti, porcini, fiori eduli e crostini di pane al cumino

PATATA RIPIENA ^{7, 3} **14,00€**

con fonduta di formaggio, uovo marinato, porcini e profumo di tartufo

UOVO COTTO A 65° ^{3, 7, 12} **14,00€**

con clorofilla di spinaci, guanciale croccante e crema di saurnschotte

PROSCIUTTO DI SAURIS RISERVA ^{1, 3, 6, 8, 12} **15,00€**

con champignon dorati

SPECK D'ANATRA AFFUMICATO **16,00€**

con verdure fermentate

GORGONZOLA DI GUFFANTI ⁷ **15,00€**

con miele tartufato

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE ^{4, 7, 12} **12,00€**

Mondschein
FOOD EXPERIENCE





PRIMI PIATTI

TRUCIOLI DI CIRMOLO ^{1, 3, 7, 8, 9} **14,00€**
su estratto di camoscio e lamponi essicati

GNOCCHI DI PATATE ^{1, 3, 7, 9} **14,00€**
al profumo di Pino Mugo, con ragù
di selvaggina e crema di malga

TORTELLI DI POLENTA E MALGA ^{1, 3, 6, 7} **14,00€**
con gialletti, tartufo e timo di montagna

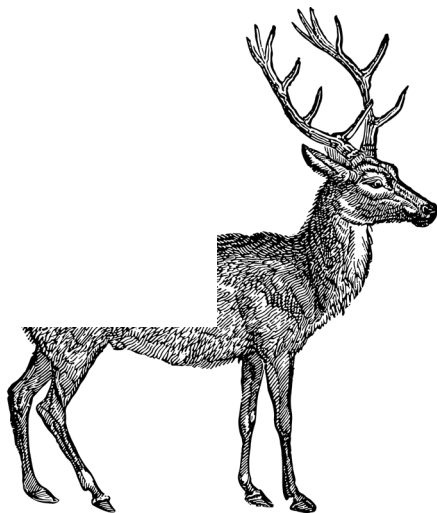
CANEDERLI DI FORMAGGI ^{1, 3, 6, 7} **13,00€**
al porro croccante

RISOTTO ALL'AGLIO ORSINO ^{3, 6, 7, 8} **15,00€**
con pere Kaiser croccanti, mandorle
tostate e gel di camomilla (min. 2 persone)
dedicato a chef ILIJA

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO ^{1, 3, 7} **17,00€**

LA RINASCITA DEL BOSCO A COLORI ^{1, 3, 7} **15,00€**
raviolini con saurnschotte, tartare di
cervo e brodo di carne

Mondschein
FOOD EXPERIENCE





SECONDI PIATTI

FILETTO ALLA SAPPADINA ^{1, 3, 7, 12} **34,00€**
Angus Ocean Beef

**FILETTO DI MANZO AL
PÂTÈ DI FOIES GRAS** ^{7, 12} **45,00€**
con salsa al vino Porto e tartufo nero

BOCCONCINI DI FILETTO AI PORCINI ⁷ **35,00€**

FILETTO DI CERVO ¹² **33,00€**
su salsa di pino mugo con pere Williams
allo zafferano

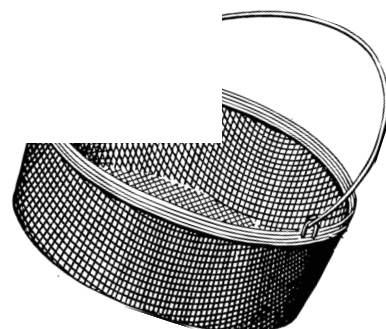
COSTICINE DI AGNELLO ALLE ERBE FINI ^{1, 3, 7} **30,00€**

PORCHETTA DI MAIALINO ^{1, 7} **18,00€**
cotta a bassa temperatura

FRICO CON POLENTA ^{7, 12} **14,00€**

COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA 100GR **7,00€**

Mondschein
FOOD EXPERIENCE





CONTORNI

PATATE FRITTE *⁶ 4,00€

INSALATA MISTA 6,50€

PATATE SAPPADINE ^{7,12} 5,00€

COPERTO 3,50€

*In mancanza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti surgelati di primissima qualità.

Mondschein
FOOD EXPERIENCE





MENÙ DEGUSTAZIONE - GUIT

LUNA DI MIELE ^{1, 3, 7}

Raviolo al miele d'Acacia
su crema di gorgonzola

CARPACCIO DI CERVO ^{1, 12}

marinato ai porcini, topinambur, crescione di
montagna, pino mugo, vellutata di cipolla, gialletti,
porcini, fiori eduli e crostini di pane al cumino

UOVO COTTO A 65° ^{3, 7, 12}

alla clorofilla di spinaci, guanciale
croccante e crema di saurnschotte

TRUCIOLI DI CIRMOLO ^{1, 3, 7, 8, 9}

su estratto di camoscio e lamponi

RISOTTO ALL'AGLIO ORSINO ^{3, 6, 7, 8}

con per Kaiser croccanti, mandorle tostate e gel di
camomilla

FILETTO DI CERVO ¹²

su salsa di pino mugo con
pere Williams allo zafferano

SORBETTO DI GELATO AL PERSCHTROUM ^{1, 3, 7, 8}

con biscotto alle mandorle, liquirizia e cumino
con emulsione di gin

85,00€ a persona

110,00€ con abbinamento vini

Mondschein
FOOD EXPERIENCE



**DOLCI,
CIOCCOLATO,
FORMAGGI
E VINI IN
ABBINAMENTO**



Mondschein

Luis Trenker

Alpine Lifestyle

Since 1995



I NOSTRI DOLCI

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE ^{1, 3, 7, 8} 10,00€

SEMIFREDDO AL CAFFÉ BIANCO ^{1, 3, 7} 9,00€
con cuore di liquirizia

LINZER TORTE ^{1, 3, 7, 8} 7,50€

STRUDEL DI MELE ^{1, 3, 7, 8} 7,50€

GELATINA AI FRUTTI DI BOSCO ^{1, 7} 10,00€
con gelato al pepe verde, pernod e
soffice alla vaniglia

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO ^{1, 7} 7,50€
con salsa ai frutti di bosco

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{1, 3, 7} 10,00€
con cuore fondente e gelato al latte

CATALANA SOFFIATA ^{3, 7} 10,00€
con frutti di bosco

**SORBETTO DI GELATO
AL PERSCHTROUM** ^{1, 3, 7, 8} 9,50€
con biscotto alle mandorle, liquirizia e
cumino con emulsione di gin

Mondschein
FOOD EXPERIENCE





SELEZIONE DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATE GUIDO GOBINO ^{7,8}
porzione per 2 persone - senza glutine

19,00€

**CREMINO AL SALE, CIOCCOLATO FONDENTE 75%,
BRUTTI MA BUONI, CIALDE BLEND 63% / 70% / 75%,
CIOCCOLATO GIANDUJA, EXTRA BITTER ALLE
NOCCIOLE, DRAGEES AL CAFFÉ EXTRA BITTER,
TOURINOT MAXIMO CIOC. GIANDUJA** ^{7,8}

SELEZIONE DI FORMAGGI

19.00€

CARUBLÙ ⁷

formaggio vaccino erborinato tedesco, affinato in rhum e fave di cacao dolce leggermente amaro, sensazione di piccantezza, abbinato a gelatina di vino passito

FIENOSO ⁷

formaggio caprino Alto Adige, affinato in barrique ricoperto di fieno di montagna per 1 / 2 mesi, dolce, leggermente acidulo nel retrogusto

BÄRENBART BIO ⁷

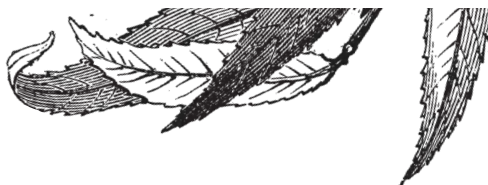
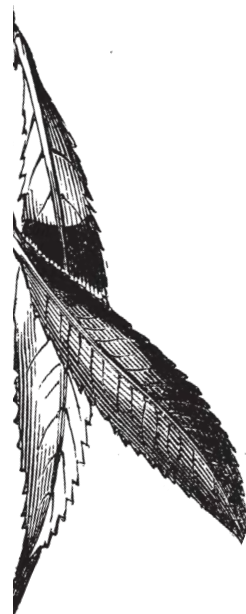
formaggio caprino della latteria di Lagundo (Merano), dolce salato, acidulo, leggermente umami,

ROBIOLA DI GUFFANTI ⁷

Robiola a tre latti, pecora, capra, vaccino.

LATTERIA LOCALE ⁷

Mondschein
FOOD EXPERIENCE





VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

Porzione da 0,5ml

SAUTERNES 2014

Château Gravas 13,5%

5,00€

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLASE

Vendemmia tardiva 2015
Südtirol Doc 11%

5,00€

MERLINO ROSSO FORTIFICATO

Pojer e Sandri Trento 19%

5,00€

MOSCATO ROSA 2016

Franz Haas Alto Adige DOC 12%

6,00€

Mondschein
FOOD EXPERIENCE



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Soia e prodotti a base di soia	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Arachidi e prodotti a base di arachidi	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

LA DIREZIONE

LOVE US & TAG US



@mondschein_tasteofthedolomites
#tasteofthedolomites



@MondscheinTasteOfTheDolomites



Mondschein - A taste of the Dolomites

