



# MONDSCHHEIN: 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 Mondschein: un'esperienza di gusto che vi farà conoscere in modo nuovo i sapori più autentici della nostra montagna.



## Mondschein



*Luis Trenker*

Alpine Lifestyle

Since 1995



## ANTIPASTI

---

**ASTICE** <sup>2, 6, 7, 9</sup> **29**  
cavolfiore e abete

**IL CRUDO MONDSCHHEIN** <sup>1, 6</sup> **20**  
tartare di manzo al radicchio di montagna e tartare di cervo affumicata, mela bruciata, arancia, chips di orzo soffiato e garofano

**CARPACCIO DI CERVO** <sup>1, 12</sup> **20**  
cavolo nero, zucca, rapa rossa marinata e anice stellato

**LINGUA** <sup>1, 6, 9, 12</sup> **16**  
sedano rapa e salsa verde

**UOVO COTTO A 65°** <sup>3, 6, 7, 9</sup> **15**  
spuma di patate, radicchio e speck

**LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE** <sup>1, 4, 7, 12</sup> **14**

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## PRIMI PIATTI

---

**TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO** <sup>1, 3, 7</sup> **25**  
con crema all'uovo

**RISOTTO AL TOPINAMBUR** <sup>3, 6, 7, 9, 12</sup> **20**  
mela, aglio nero e tuorlo marinato

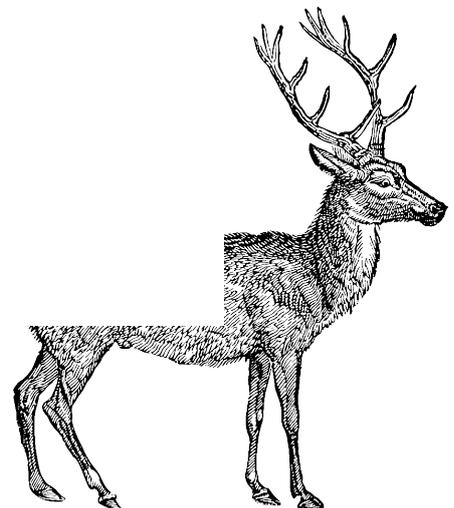
**RAVIOLI DI BARBABIETOLA** <sup>1, 3, 7, 9, 11, 12</sup> **18**  
lepre, caprino, pere e sesamo

**DITALINI** <sup>1, 3, 6, 7, 9, 12</sup> **16**  
lenticchie, saurnschotte  
e grano saraceno

**GNOCCHI DI PATATE** <sup>1, 3, 7, 8, 9, 12</sup> **16**  
al ragù di selvaggina, pino mugo  
e crema di malga

**ZUPPA DI ORZO E FAGIOLI** <sup>1, 9</sup> **15**  
e guanciale croccante

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE



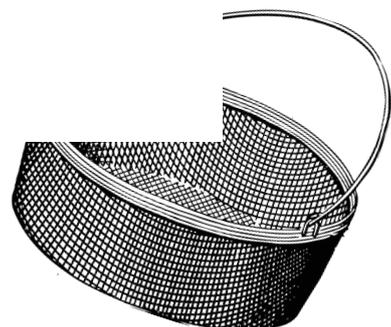


## SECONDI PIATTI

---

<b>FILETTO DI MANZO AL FOIES GRAS</b> <sup>7, 12</sup> con salsa Porto, tartufo nero e spinaci	<b>45</b>
<b>FILETTO DI CERVO</b> <sup>12</sup> su salsa di pino mugo con pera Williams allo zafferano	<b>30</b>
<b>COSTICINE DI AGNELLO</b> <sup>7, 9, 12</sup> zucca, cipolla caramellata e salvia	<b>30</b>
<b>PETTO D'ANATRA</b> <sup>1, 4, 5, 8, 10</sup> salsa barbeque e cicoria	<b>26</b>
<b>COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA</b> 100GR	<b>9</b>

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## CONTORNI

---

VERDURA COTTA DI STAGIONE 8

INSALATA MISTA 7

PATATE SAUTÉ <sup>7</sup> 5

PATATE FRITTE <sup>\*6</sup> 5

**COPERTO** 6  
benvenuto della cucina e pane fatto in casa

**PANE FATTO IN CASA** 5  
~ con farina di grano tenero macinata a pietra  
~ con farina di grano, yogurt, farro e semi

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

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## MENÙ DEGUSTAZIONE - GUIT

servito per l'intero tavolo

coperto non incluso

### **ASTICE** <sup>2, 6, 7, 9</sup>

cavolfiore e abete

### **UOVO COTTO A 65°** <sup>3, 6, 7, 9</sup>

spuma di patate, radicchio e speck

### **RISOTTO AL TOPINAMBUR** <sup>3, 6, 7, 9, 12</sup>

mela, aglio nero e tuorlo marinato

### **RAVIOLI DI BARBABIETOLA** <sup>1, 3, 7, 9, 11, 12</sup>

lepre, caprino, pere e sesamo

### **FILETTO DI CERVO** <sup>12</sup>

su salsa di pino mugo con pera Williams  
allo zafferano

### **SAMBUCO** <sup>3</sup>

agrumi, alloro e meringa al pepe

a persona

95

abbinamenti vini al calice

30

50

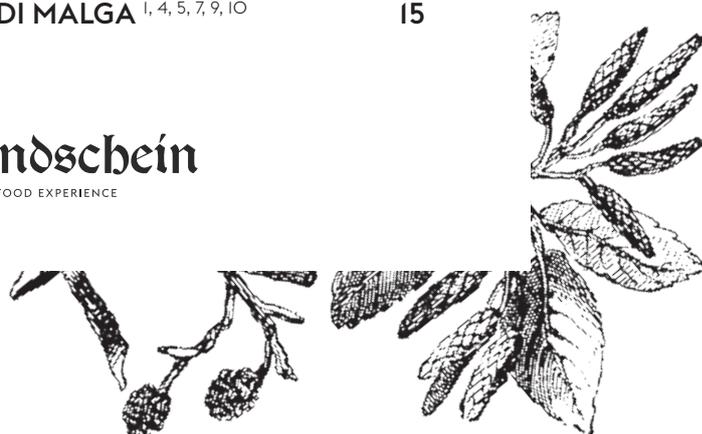
aggiunta di una portata:

### **SPAGHETTI AL BURRO DI MALGA** <sup>1, 4, 5, 7, 9, 10</sup>

e caviale

15

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





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



**Mondschein**

*Luis Trenker*

Alpine Lifestyle

Since 1995



## I NOSTRI DOLCI

---

<b>LA MELA</b> <sup>1,3,7</sup> namelaka al cioccolato bianco, mela e aneto	<b>15</b>
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b> <sup>1,3,7</sup> con cuore fondente e gelato alla pera	<b>12</b>
<b>TARTE TATIN DI MELA</b> <sup>1,3,7</sup> e vaniglia	<b>11</b>
<b>TIRAMISÙ</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>10</b>
<b>SORBETTO DI FRUTTA</b>	<b>7</b>

## FORMAGGI E CIOCCOLATO

---

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI</b> <sup>1,7</sup> a persona	<b>14</b>
<b>SELEZIONE DI CIOCCOLATO</b> <sup>7,8</sup> porzione per 2 persone - senza glutine	<b>23</b>

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

Porzione da 0,5ml

**SAUTERNES** 7  
Château Graves 2018 13,5%

**MERLINO ROSSO FORTIFICATO** 7  
Pojer e Sandri Trento 19%

**PICOLIT** 7  
Jacuss 2022  
Friulano Colli Orientali Doc

**MOSCATO ROSA** 8  
Franz Haas 2022 Alto Adige Doc 10,5 %

**GEWÜRZTRAMINER SPÄTLASE** 9  
Vendemmia tardiva 2019  
J. Hofstätter Südtirol Doc 11%

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE



# 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

