



*El Molin Essenze*  
By Alessandro Gilmozzi

PIAZZA CESARE BATTISTI, 11 • 38033 CAVALESE (TN)  
TEL. +39 0462 340074 • FAX +39 0462 231312  
WWW.ALESSANDROGILMOZZI.IT



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

*El Molin*

IL RISTORANTE DI ALESSANDRO GILMOZZI



*El Molin EsSENze*  
By Alessandro Gilmozzi  
**Experience**

PROPONE IN DUE PERCORSI  
LA CUCINA DI MONTAGNA

MENÙ 7 PORTATE

MENÙ 15 PORTATE

LA NOSTRA FILOSOFIA È QUELLA DI PORTARVI  
A FARE UN VIAGGIO  
ATTRAVERSO IL NOSTRO TERRITORIO  
DI MONTAGNA

LO CHEF ALESSANDRO  
E LO STAFF  
VI AUGURANO UN PIACEVOLE PERCORSO

RICORDIAMO CHE LE PORTATE SONO PROPORZIONATE AL PERCORSO  
E CHE IL MENU DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI

NEL RISPETTO DELLA PRIVACY VI PREGHIAMO DI NON USARE  
AL TAVOLO I TELEFONI CELLULARI,  
MACCHINE FOTOGRAFICHE E VIDEOCAMERE

## EL MOLIN ESSENZE TASTING MENU

“MINIATURE WILD”  
CROCCANTI AL GRANO CON TROTA MARMORATA  
IL CONSOMMÈ 10.5  
LO ZIGHER STAGIONATO AI LICHENI DI PINO  
LA RAPA E IL SUO GERMOGLIO

SOTTO LA CHIOMA DELL'ALBERO  
(LA LEPRE E IL CERVO D'INVERNO)

L'UOVO DELLE DOLOMITI  
(SULLA BASE DI UNA CREMA DI BROCCOLO, UOVO COTTO ALLA ROVESCIA,  
RIDUZIONE DI FUNGO E BETULLA CANDITA)

LINGOTTO DI CARPIONE, CRESCIONE E CHIPS DI FINFERLE

I RAVIOLI DI SOPA COADA, CREMA DI PATATE ROSSE E CAVIALE DI SALMERINO

RISOTTO AL GILBACH GIN

TRADIZIONE DI CACCIA  
(CUORE DI CERVO DISIDRATATO, PATATA, ACETOSELLA  
E GELATO ALL'AGLIO FERMENTATO)

IL PANE DEL VIAGGIO

GUANCIA DI CERVO, FOGLIE E BURRO FOREST

LA PERNICE BIANCA ALLA CENERE DI PIGNA DI CIRMOLO

STELLA ALPINA  
(SULLA BASE DI UNA TISANA, GELATA, CANDITA E BISCOTTATA)

MIELE, BACCHE E ACETO

ICY CORTECCIA  
(GELATO ALLA CORTECCIA, CRUMBLE AI PROFUMI DI SOTTO BOSCO )

BORDER-LINE  
(DOLCE A BASE DI RESINE: UN GELATO, UN CROCCANTE E UNA CREMA)

“MINIATURE DOLCI”