El Molin Essenze
By Alessandro Gilmozzi

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

Euro-Toques · CHIC Charming Italian Chef · Le Soste · Ambasciatori del Gusto

In copertina disegno di Claudio Delvai

El Molin

IL RISTORANTE DI ALESSANDRO GILMOZZI

El Molin compie 25 anni ed è per questo che vi proponiamo i piatti che hanno avuto più consenso per i nostri ospiti

A.

Crudità di Cervo, Polpa di Riccio di Mare, Pistacchio di Bronte e Olio di Cardo 2017 — 23,00 €

Capasanta Cotta a Bassa Temperatura in Olio Cottura, Cavolo Cappuccio, Croccante al Sesamo e Tagliolini di Gamberi Affumicati 2017 — 23,00 €

Salmerino Marinato, Pino, Lattuga Trentina e Aglio Selvatico — 24,00 €

Morbido di Foie Gras, Mela, Camomilla e Melissa, Croccanti alle Bacche e Cereali — 25,00 €

P.

Il Riso — 23,00 €

Tagliolino Leggermente Affumicato, Olio di Nocciola, Caffè Verde, Cavolo, Corregone al Gin e Aringa — 25,00 €

Ravioli al Fontal 01.02.03 — 24,00 €

Il Valentino (Felicetti), Burro di Malga, Taleggio di Capra, Betulla e Rapa Rossa — 24,00 €

S. di Carne

Lombata di Cervo Rosè all'Olio Extravergine d'Oliva, Salsa Moscato e Chips di Verdura 2017 — 30,00 €

Piccione Cotto su Corteccia di Pino, Fegatini e Polenta 2017 — 30,00 €

Reale di Grigio Alpina Scottata, Porro in Acqua di Lampone, Funghi, Trifoglio dei Prati e Achillea — 29,00 €

S. di Pesce

Tinca di Lago, Timo, Felce Dolce e Croccanti di Pasta — 28,00 €

Vogliamo farvi divertire! Scegliete il vostro menù.
4 portate: Antipasto, primo, secondo e dessert (vedere lista a parte)
80,00 € / 105,00 € con abbinamento vini
I menù a disposizione si servono esclusivamente per lo stesso tavolo (per tutti i commensali)

Speck della casa — 15,00 €

Selezione di formaggi — 22,00 €

Coperto — 5,00 €

LE ESSENZE
La Cucina di Montagna

Miniature Wild

L'Olio Extravergine di Oliva e la Montagna

L'Uovo delle Dolomiti

Carpione Marinato con Borragine, Cenere Vegetale, Birra e Nasturzio

Riso al Gilbach Gin

Crudità di Temolo, Crescione, Abete e Acetosella

"Tradizioni di Caccia"
(Cuore di Cervo Disidratato, Crema di Patata Rossa, Acetosella e Gelato all'Aglio Nero)

Reale di Grigio Alpina Scottata, Porro in Acqua di Lampone, Funghi, Trifoglio dei Prati e Achillea

Rabarbaro e Camomilla

Il Fiore Mieloso
(Sulla Base di una Tisana: Gelata, Candita e Biscottata)

Icy Corteccia (Gelato alla Corteccia, Crumble ai Profumi del Sottobosco)

Border-Line (Dolce a Base di Resine, un Gelato, un Croccante, una Crema)

120,00 € - il menu
160,00 € - con l'abbinamento vini

I menù a disposizione si servono esclusivamente per lo stesso tavolo
(per tutti i commensali)

Nel rispetto della privacy Vi preghiamo di non usare
al tavolo i telefoni cellulari,
macchine fotografiche e videocamere