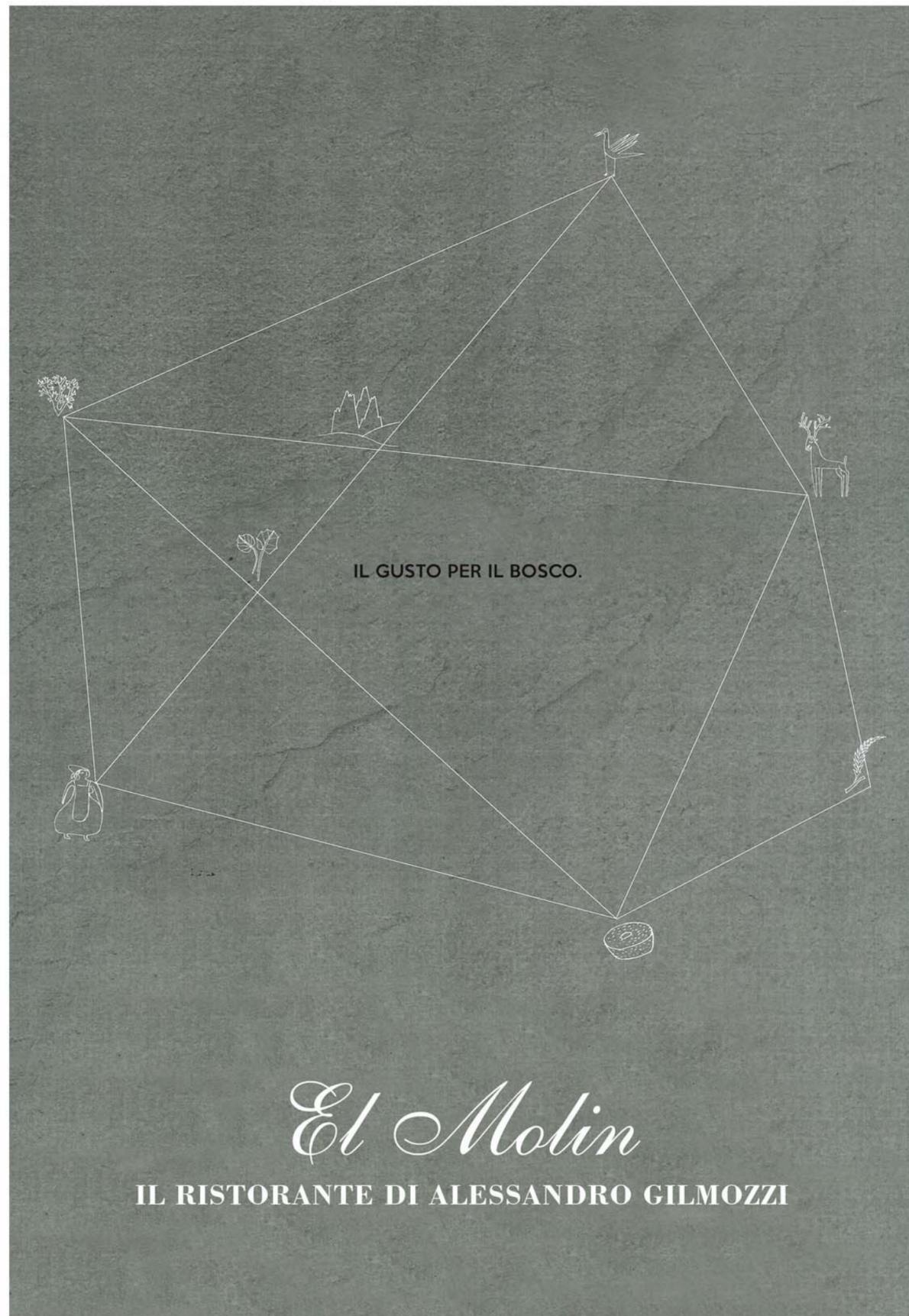


El Molin Essenze
By Alessandro Gilmozzi

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 € 90,00

MENÙ 15 PORTATE € 130,00

ABBINAMENTO VINI € 40,00

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

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”

TARTARA DI LEPRE, LEVISTICO E ALBICOCCA
GARRONESE SCOTTATA, ROSA CANINA E AGLIO SELVATICO
IL TARASSACO COME UN'ALGA
CROCCANTE ALLA PRUGNA E SEMI DI LINO, NASTURZIO E GRAUKÄSE

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E LA MONTAGNA

L'UOVO DELLE DOLOMITI E IL CIRMOLO

CRUDO DI RENDENA, BACCHE E PIMPINELLA

PISELLI, LUMACHE E FELCE DOLCE

RISOTTO AL GILBACH GIN

FOGLIE D'ORTO, GELATO AL LIEVITO MADRE E UOVA DI SALMERINO

IL PANE DEL VIAGGIO

CRUDITÀ DI TEMOLO, CRESCIONE, ABETE E ACETOSELLA

CARPIONE, RAVANELLI, TRIFOGLIO E GERANIO

GRIGIA ALPINA, ASPARAGO DI MONTE E CENERE FERMENTATA

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)

LATTE E BETULLA

LATTE, FIENO E VIOLETTE

“MINIATURE DOLCI”