

El Molin Essenze
By Alessandro Gilmozzi

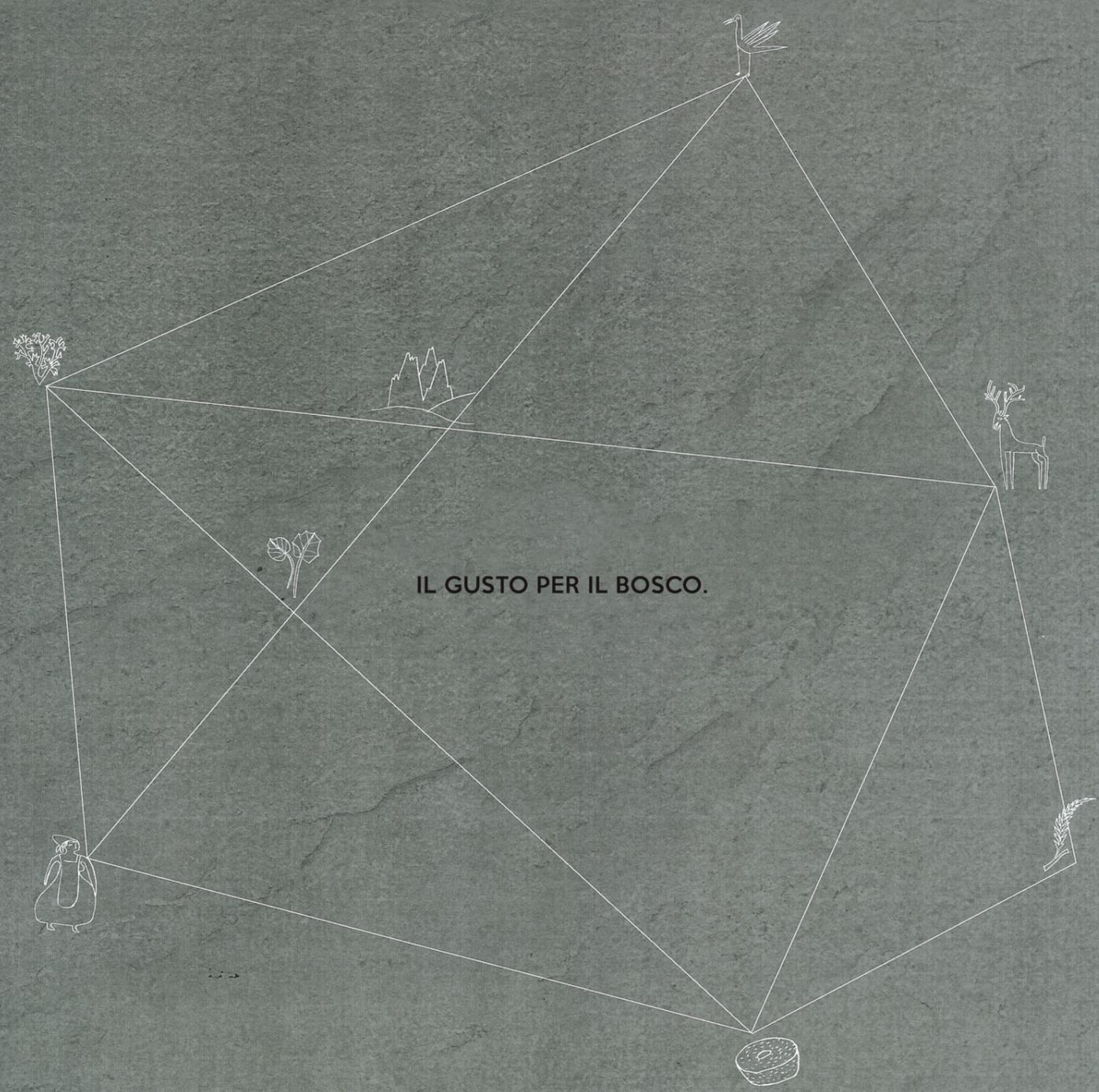
PIAZZA CESARE BATTISTI, 11 • 38033 CAVALESE (TN)
TEL. +39 0462 340074 • FAX +39 0462 231312
WWW.ALESSANDROGILMOZZI.IT



AMBASCIATORI
DEL GUSTO



DOLOMITI
DOLOMITES
DOLOMITIS
FONDAZIONE UNESCO
SOCIO
SOSTENITORE



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

Collaborando con Aziende e Cooperative Agricole, Contadini,
Artigiani e Macellerie specializzate, il nostro menù potrebbe subire delle piccole
variazioni in base alla disponibilità dei prodotti

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”

Gilbach.Gin sferico

Patate autoctone, pino e tartufo

Farinata di castagne, cotechino e crescione

Temolo e semi di lino

* * *

“Il cervo” pesto di levistico, tosellia e rapa rossa

“L’uovo di Montagna”

(sulla base di una crema cotta abbinato a dei croccanti
al sapore di bacche e fiori delle dolomiti)

Carpione al Gin, olio EVO del Garda, orchidea e aglio fermentato

Ravioli alla doppia muffa del caseificio,
riduzione di pernice polipodio e nasturzio

Il riso Acquerello 7 anni

Tartare di capretto da latte, anguilla affumicata,
pane fermentato al fieno e crespino

Pane del viaggio

Guancia di cervo brasata, foglie e burro aromatico

Il gallo Forcello

Miele, bacche e aceto

Il marzemino di Rosi

Latte e betulla

Latte, fieno e violette

Miniature dolci

(Icy corteccia, borderline, la pastiglia di abete)