

# RESTAURANT CAPPELLA



  
**CAPPELLA**

**Romantik Arthotel Cappella**

Colfosco - Str. Pecei, 17

I - 39033 CORVARA (BZ)

Alta Badia - Dolomites

Tel. +39 0471 836183 - Fax. +39 0471 836561  
info@hotelcappella.com - www.hotelcappella.com

## Kalte Vorspeisen

Hirschcarpaccio gefüllt mit Latschenkiefercreme,  
marinierten Pfifferlingen und gebackenen Kartoffelnudeln

ACGM - € 25,00



Variation vom Mittelmeer:  
Oktopus, Sardine und Calamari mit konfierten Kartoffeln auf Pampelmuse-Sorbet

✓ ABCGLHDR - € 23,00



Graukäseterrine mit Roter Beete, Burrataschaum und Buchweizenkrapfen

✓ ACG - € 20,00



Rindertatar am Tisch zubereitet, mit Toastbrot und Senfeis serviert

CAMG - 150g: € 24,00 – 200g: € 29,00

## Suppen

Luftige Urkorncremesüppchen mit Wurzelgemüse süß-sauer

✓ A - € 14,00



Topinamburschaumsüppchen mit Brotklee und schwarzem Trüffel

✓ G - € 15,00



Klare Kohlrabi-Essenz mit Grünkernnockerln und Ingwerstangen

✓ ACG - € 14,00

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Eierteigtaschen gefüllt mit Kräutertopfen  
auf Petersilienwurzelschaum und gebratenen Riesengarnelen

✓ A C D G - € 25,00



Duett von Kartoffelschlutzkrapfen und Eierteigtaschen  
mit Graukäse und Tropea Zwiebeln auf sautiertem Blattspinat und Preiselbeerbutter

✓ A C E G - € 26,00



Tagliolini mit Alpencurry, getrockneten Tomaten,  
gebratenem Bauchspeck und Selleriestroh

A C G L - € 24,00



Getreiderisotto mit Latschenkieferhonig, Kürbispuffer und Sauerrahm

✓ A C G - € 27,00

## Hauptgerichte

Einheimischer Rehrücken auf Niedergar mit Apfel-Rotkraut,  
Serviettenknödeln und Johannisbeersauce

A C G - € 35,00



Gebratenes Rinderfiletherz vom Ocean Beef mit Szechuanpfeffer  
auf Pastinakencreme, Kartoffel-Trockentomatensusper und Gewürzpfirsich

A C G L M N - € 35,00

„Short Ribs“ vom heimischen Rind auf Niedergar mit Senfkörner-Apfeldip, knusprigen Polentasticks, würzigem Krautsalat, Sauerrahm und Schnittlauch

ACGLM - € 33,00



Wolfsbarschfilet vom Grill auf Karotten-Ingwercreme, Pinienkernen, Kartoffelrösti und Pesto-Dressing

V ACDEGHM - € 32,00



Tofugeschnetzeltes mit Sojagemüse und Steinpilzen

V FN - € 30,00

## Desserts

Süppchen aus der Hibiskusblüte mit Apfelsorbet, Mandelkrokant und Mohntörtchen

V ACEGH - € 16,00



Terrine vom Buttermilchgelee im Baumkuchenmantel mit Preiselbeeren und Holundereis

V ACDG - € 15,00



Trilogie von der Valrhona Schokolade mit Portweinfeigen und Rumtopf Früchten

V EG - € 16,00

V *vegetarisches Gericht*

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Speisesaal mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.