elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN
SUSTAINABLE GASTRONOMY

LA NOSTRA SCELTA ALLA CARTA

4 PORTATE A SCELTA
UN ANTIPASTO, UN PRIMO,
UN SECONDO, UN DESSERT
BENVENUTO DELLO CHEF
ACQUA E COPERTO INCLUSI

IL BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

MINIATURE WILD
Ipotesi di Torba
Tagliolino affumicato, burro e radici
Tartare di Temolo / Carpione,
crescione, abete e acetosella
Mais, nasturzio e ginepro

o

L'Olio e la Montagna
(La nostra insalata selvatica,
18 erbe, 5 fiori
e 3 consistenze d'olio EVO del Garda)

PRIMI PIATTI

Spaghetto
Monograno Felicetti
"Il Sostenibile",
Caprino, Rosa e Betulla

o

Risotto, Burro di Malga
e Cenere di Pigna
fermentata di Cirmolo

PANE, BURRO E OLIO

SECONDI

Salmerino,
latte fermentato e Resina

o

Muflone / Cervo

DESSERT

Latte Fieno e Violette

o

MINIATURE WILD DOLCI
Border Line
La Pipa
Miele, Bacche e Aceto in una Pralina
Tagliatella di Kamut
al Burro e Cumino

€ 140 a persona

Da più di vent'anni,
la costante ricerca di prodotti
del nostro territorio
ci ha resi più rispettosi
nella gestione degli scarti
e quindi più sostenibili.

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN
SUSTAINABLE GASTRONOMY

LA CARTE

4 COURSES OF YOUR CHOICE
AN APPETIZER, A FIRST COURSE,
A MAIN COURSE, AND A DESSERT
CHEF'S WELCOME TREAT
WATER AND SERVICE INCLUDED

CHEF'S WELCOME

STARTERS

WILD MINIS
HYPOTHESIS ON PEAT
SMOKED TAGLIOLINI, BUTTER AND ROOTS
GRAYLING / CARPIONE TARTARE, WATERCRESS,
PINE AND WOOD SORREL
CORN, NASTURTIUM AND JUNIPER

or

OIL AND MOUNTAIN
(OUR WILD SALAD WITH 18 DIFFERENT HERBS,
5 FLOWERS AND 3 TEXTURES
OF GARDA LAKE'S EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

FIRST COURSES

"THE SUSTAINABLE" SPAGHETTI,
GOAT CHEESE,
WILD ROSE AND BIRCH

or

RISOTTO, ALPINE BUTTER
AND FERMENTED PINECONE ASH

BREAD, BUTTER AND OLIVE OIL

MAIN COURSES

CHAR, FERMENTED MILK
AND RESIN

or

MOUFLON / VENISON

DESSERT

MILK, HAY AND VIOLETS

or

SWEET WILD MINIS
BORDER LINE
THE PIPE
HONEY, BERRIES AND VINEGAR IN A PRALINE
KHORASAN TAGLIATELLE
WITH BUTTER AND CUMIN

€ 140
per person

For over twenty years, our research into local products has led us to adopt a more respectful approach to waste management, striving to be as sustainable as possible.

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE GASTRONOMY

Chef Alessandro Gilmozzi
presents a singular journey through
contemporary Dolomite cuisine.

8 COURSES
35.0
TASTING MENU

"AVANT-GARDE"

ag

emolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE
GASTRONOMY

THE CHEF'S WELCOME

WILD MINIS

Hypothesis on peat

Smoked tagliolini, butter and roots

Grayling / Carpione tartare, watercress, pine and wood sorrel

Corn, nasturtium and juniper

MUSHROOMS

SPELT LINGUINE MONOGRANO FELICETTI, ALPINE BUTTER, FURFURACEA LICHEN, WATERCRESS, TROUT BOTTARGA AND CURRANTS

WILD GOOSE IN PASTA CARPACCIO

BREAD AND BUTTER

RADISH, SEA BUCKTHORN, JUNIPER AND MOSS

HARE AND CHAMOMILE

MINERALISED TONGUE, WILD ROSE, VERBENA HERB AND GENTIAN

MOUNTAIN AGAVE, RHUBARB AND IMPERATORIA

SWEET WILD MINIS

Border line

The pipe

Honey, berries and vinegar in a praline

Khorasan tagliatelle
Monograno Felicetti
with butter and cumin

€ 170
per person

For over twenty years, our research into local products has led us to adopt a more respectful approach to waste management, striving to be as sustainable as possible.

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE GASTRONOMY

La mia idea di cucina
d'avanguardia!
Cucina contemporanea
di montagna,
guarda al futuro,
ma si rispecchia
nel passato di un territorio.

Lo chef
Alessandro Gilmozzi
propone un unico percorso
di cucina dolomitica contemporanea.

TASTING MENU

35.0

PERCORSO DA 8 PORTATE

"AVANGUARDIA"

ag

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE GASTRONOMY

IL BENVENUTO DELLO CHEF

LE MINIATURE WILD

Ipotesi di Torba

Tagliolino affumicato, burro e radici

Tartare di Temolo / Carpione,
crescione, abete e acetosella

Mais, nasturzio e ginepro

FUNGHI
(TISANA, SPIEDO E IN ARGILLA)

LINGUINA DI FARRO MONOGRANO FELICETTI, BURRO DI MALGA, FURFURACEA, CRESCIONE, BOTTARGA DI TROTA E RIBES

OCA SELVATICA IN CARPACCIO DI PASTA

PANE E BURRO

RAPANELLI, OLIVELLO SPINOSO, GINEPRO E MUSCHIO

LEPRE E CAMOMILLA

LINGUA MINERALIZZATA, ROSA, VERBENA E GENZIANA

AGAVE DI MONTE, RABARBARO E IMPERATORIA

LE MINIATURE WILD DOLCI

Border line

La Pipa

Miele, bacche e aceto in una pralina

Tagliatella di Kamut Monograno Felicetti
al burro e cumino

€ 170
a persona

Da più di vent'anni,
la costante ricerca di prodotti
del nostro territorio
ci ha resi più rispettosi
nella gestione degli scarti
e quindi più sostenibili.

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE
GASTRONOMY

Chef Alessandro Gilmozzi
presents a singular journey through
contemporary Dolomite cuisine.

8 COURSES
35.0
TASTING MENU

SIGNATURE
"HISTORY"

ag

emolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE
GASTRONOMY

THE CHEF'S WELCOME

WILD MINIS

Hypothesis on peat

Smoked tagliolini, butter and roots

Grayling tartare, Carpione watercress, pine and wood sorrel

Corn, nasturtium and juniper

OIL AND MOUNTAIN
(OUR WILD SALAD
WITH 18 DIFFERENT HERBS:
5 FLOWERS AND 3 TEXTURES
OF GARDA LAKE'S
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

"THE SUSTAINABLE"
SPAGHETTI,
GOAT CHEESE,
WILD ROSE AND BIRCH

RISOTTO, ALPINE BUTTER
AND FERMENTED
PINECONE ASH

BREAD, BUTTER AND OIL

CHARR,
FERMENTED MILK
AND RESIN

MOUFLON / VENISON

MILK, HAY AND VIOLETS

SWEET WILD MINIS

Border line

The pipe

Honey, berries and vinegar in a praline

Khorasan tagliatelle Monograno Felicetti with butter and cumin

€ 170
per person

For over twenty years, our research into local products has led us to adopt a more respectful approach to waste management, striving to be as sustainable as possible.

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE
GASTRONOMY

Lo chef
Alessandro Gilmozzi
propone un unico percorso
di cucina dolomitica contemporanea.

TASTING MENU

35.0

PERCORSO DA 8 PORTATE

SIGNATURE
"GLI STORICI"

ag

emolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN

SUSTAINABLE
GASTRONOMY

IL BENVENUTO DELLO CHEF

LE MINIATURE WILD

Ipotesi di Torba

Tagliolino affumicato, burro e radici

Tartare di Temolo / Carpione,
crescione, abete e acetosella

Mais, nasturzio e ginepro

L'OLIO E LA MONTAGNA

(LA NOSTRA INSALATA SELVATICA:
18 ERBE, 5 FIORI
E 3 CONSISTENZE
D'OLIO EVO DEL GARDA)

SPAGHETTO
MONOGRANO FELICETTI
"IL SOSTENIBILE",
CAPRINO,
ROSA E BETULLA

RISOTTO,
BURRO DI MALGA
E CENERE DI PIGNA
FERMENTATA DI CIRMOLO

PANE, BURRO E OLIO

SALMERINO,
LATTE FERMENTATO
E RESINA

MUFLONE / CERVO

LATTE FIENO E VIOLETTE

LE MINIATURE WILD
DOLCI

Border line

La Pipa

Miele, bacche e aceto in una pralina

Tagliatella di Kamut Monograno Felicetti
al burro e cumino

€ 170 a persona

Da più di vent'anni,
la costante ricerca di prodotti
del nostro territorio
ci ha resi più rispettosi
nella gestione degli scarti
e quindi più sostenibili.

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN SUSTAINABLE GASTRONOMY

Lo chef
Alessandro Gilmozzi
propone un unico percorso
di cucina dolomitica
contemporanea.

TASTING MENU
35.0
"LAB 16"

16 portate per la
più completa
esperienza - solo su
prenotazione
220€ pp

ag Alessandro Gilmozzi

elmolin
Ristorante - Cavalese

MICHELIN SUSTAINABLE GASTRONOMY

Chef Alessandro Gilmozzi
presents a singular journey through
contemporary Dolomite cuisine.

"LAB 16"
35.0
TASTING MENU

16 courses for the
most complete
experience — by
reservation only
220€ pp

ag Alessandro Gilmozzi