



G R U A L

La montagna ha i suoi versanti,
come le anime delle persone.

La montagna ha i suoi profumi,
gli stessi in tutti i boschi del mondo.
Fresche conifere, muschi umidi,
cardi annaffiati di gocce spioventi da idee distanti.

La montagna ha le sue foglie.
Non conosciamo i loro nomi
e gli aggettivi per gli aromi
e i sapori sono sempre troppo pochi...

Viviamo il bosco con i sensi,
sentiamo l'aria con la mente.

Grual è memoria: un passato già vissuto,
un momento di oggi e un ricordo per domani.

Grual è sentire.

Grual è il nome di una montagna che ci propone
un itinerario in salita e in discesa.

È un menù “altimetrico” in cui ogni ingrediente
ha un’altitudine precisa: Alta Montagna, Alpeggio e
Fondovalle.

Hucho Hucho

Ricerca e rarità: dall'acqua dolce,
un salmone prezioso.

Fuggire, correre
inseguendo il selvaggio.

Cervo

Natura rossa
e sotterranea.

Rape Rosse

Mirtilli Rossi

Micro-filtri di benessere
a decorare rami

Vita nella vita: nell'acqua,
che scorre, consuma la
pietra e non può fermarsi.

Coregone

Patate di montagna

Perché la terra è una crisalide:
un ventre di meraviglia,
silenzio e bontà.

Sgorgare, tendere verso il basso,
cercare il profondo;
la meta finale è per tutti.

Salmerino

Capriolo

Impervia mobilità
in quell'unica forma.

Il doppio,
il bene, il male.
Così tante cose
in un uno.

Mela

Nostrano Stravecchio

Non è questione di scegliere,
ma di essere scelti.

Gamberi di fiume

Luce nella notte del torrente

Giuntura
tra gli ecosistemi
acquatico e terrestre

Sarde di lago



MENÙ DEGUSTAZIONE “IL SENTIERO”

8 portate: **90**

Patate di montagna, cipolla e ketchup di rosa canina

Coregone marinato, insalata ghiacciata, agrumi del lago e topinambur

Gnocchi di rapa rossa, ricotta d'alpeggio e tè nero

Risotto mantecato al Nostrano Stravecchio, polvere di sarde di lago, erba azteca

Salmerino alpino con crema di castagne, scorzonera, lardo di montagna e melassa al vino rosso

Sella di capriolo, cavolo rosso e polenta croccante

Spuma di yogurt, sorbetto al pompelmo e timo

Tarte tatin di mela al lampone con salsa ai frutti rossi e il suo sorbetto

SELEZIONE DI VINI DEL TERRITORIO: **50**

È disponibile un percorso vegetariano da 8 portate



MENÙ DEGUSTAZIONE “LA CIMA”

12 portate: **130**

Patate di montagna, cipolla e ketchup di rosa canina

Coregone marinato, insalata ghiacciata, agrumi del lago e topinambur

Gamberi di fiume, sedano e crescione

Gnocchi di rapa rossa, ricotta d'alpeggio e tè nero

Spaghetti Monograno Felicetti, burro di malga affumicato, corniole e cervo

Hucho hucho, cime di rapa, pastinaca e uova di trota

Salmerino alpino con crema di castagne, scorzonera, lardo di montagna e melassa al vino rosso

Sella di capriolo, cavolo rosso e polenta croccante

Crépinette di capriolo, mele cotogne e silene

Spuma di yogurt, sorbetto al pompelmo e timo

Tarte tatin di mela al lampone con salsa ai frutti rossi e il suo sorbetto

Sottobosco – Cremoso di castagne e ginepro, composta di mirtilli rossi e gelato alla fava di cacao

SELEZIONE DI VINI DEL TERRITORIO: **80**

I menù degustazione sono disponibili esclusivamente per l'intero tavolo

LA CARTA

FONDOVALLE

Patate di montagna, cipolla e ketchup di rosa canina	30
Coregone marinato, insalata ghiacciata, agrumi del lago e topinambur	32
Bottoni in ristretto di gallina, gamberi di fiume e noci del Bleggio	30
Gnocchi di rapa rossa, ricotta d'alpeggio e tè nero	30
Pollo nostrano croccante e patate cremose al formaggio Spressat	36
Animelle di vitello, sedano rapa, cremoso di timo al limone e polline	34

ALPEGGIO

Uovo di Montagna con grano saraceno, cavolfiore e tartufo nero	34
Risotto mantecato al Nostrano Stravecchio, polvere di sarde di lago, erba azteca	30
Manzo Razza Rendena, tuberina, funghi d'oro e zabaione alla Nosiola	40
Pancia di maiale, millefoglie di zucca, mela cotogna in conserva e silene	38

ALTA MONTAGNA

Spaghetti Monograno Felicetti, burro di malga affumicato, corniole e cervo	34
Salmerino alpino con crema di castagne, scorzonera, lardo di montagna e melassa al vino rosso	36
Sella di capriolo, cavolo rosso e polenta croccante	42
Trota Fario, finocchio, porro e olio al tarassaco	32

Selezione di Formaggi del Trentino-Alto Adige al carrello	28
---	-----------

Le preparazioni potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al Team di Sala. Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 854/2004. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni possono essere sottoposte ad abbattimento termico.

DOLCI

Meringata di corniole
con crumble di cioccolato **20**

IN ABBINAMENTO
Essenzia - Pojer & Sandri **12**

“Uovo di Montagna” –
Cioccolato monorigine 72%,
emulsione alle nocciole,
caramello affumicato **20**

IN ABBINAMENTO
Rhum Dolomites Fine Old - Zu Plun **15**

Sottobosco – Cremoso di castagne
e ginepro, composta di mirtilli rossi
e gelato alla fava di cacao **20**

IN ABBINAMENTO
Grappa Le 18 Lune Riserva Botte Porto
- Marzadro **15**

Tarte tatin di mela al lampone con
salsa ai frutti rossi e il suo sorbetto **20**

IN ABBINAMENTO
Moscato Rosa - Marco Donati **8**

LE TISANE DEL BOSCO

PUREZZA

Delicatamente dolce e aromatica.
Mela del Trentino, verbena, semi di
finocchio, petali di peonia, fiori di
lavanda, foglie di salvia. **12**

TRANQUILLITÀ

Sapore dolce e retrogusto vellutato.
Mela del Trentino, foglie di melissa,
foglie di menta, finocchio, camomilla,
pezzetti di carruba, cannella, rosa
canina, limone. **12**

EQUILIBRIO

Leggermente speziata e avvolgente.
Zenzero, cannella, verbena,
camomilla, fiori di lavanda. **12**

RELAX

Note agrumate suadenti e rinfrescanti.
Fiori di camomilla, foglie di
biancospino, foglie di melissa, foglie
di tiglio, fiori d'arancio. **12**

CAFFÈ

Espresso “Africon”
Selezione Giamaica Caffè **4,5**

Caffè Filtro “Honduras San Antonio”
Selezione Idruper **14**

lefayresorts.com