



ZIRM
MENÙ à la carte

CIRMOLO, il ristorante panoramico

ANTIPASTI

Insalata di polpo de-costruita Euro 21,00
(polpo sous vide - gel di sedano - gel di carota - corallo di patata viola - spuma di patate)

Uovo - tartufo nero - asparagi - porro Euro 21,00

Tartare di manzo "nel bosco" Euro 24,00
(tartare - panna cotta di porcini - spugna verde - pane nero - sassolino di burro - foglie al parmigiano)

Caprese à la Zirm Euro 15,90
(panna cotta di mozzarella - crumble di basilico - pomodoro polvere - olio extravergine)

Prosciutto "Culatello" - melone Euro 15,90

Insalata mista della casa con dressing Euro 11,00

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli al basilico Euro 21,00
(sferificazione al pomodoro - spuma di bufala)

Spaghetti Felicetti - Carbonara Euro 16,50

Ravioli piramidale alla barbabietola rossa Euro 19,50
(trota affumicata - salsa al rafano - mela rossa)

Crema di patate - carrè affumicato Euro 13,00

Tagliatelle, fatte in casa - ragù di cervo Euro 17,00

Bottoni al carbone vegetale Euro 19,50
(blu di grotta - zucca - bacon croccante)

SECONDI PIATTI

Filetto di vitello Euro 35,00
(jus al vino porto - variazione di sedano rapa - cubotto di polenta)

Costolette d'agnello Euro 34,00
(mantello di erbe - patata dolce - finferli - fonduta di caprino)

Tagliata di manzo Euro 29,00
(aceto balsamico - rucola - scaglie di grana - patate saltate)

Tomahawk oppure T-Bone Steak al peso Euro 10,50 / 100 grammi
(patate al cartoccio - verdura grigliata)

Darna d'ombrina Euro 35,00
(guazetto di vongole - scarola - olive taggiasche - riduzione di datterino giallo)

Branzino con contorni del giorno Euro 34,50

Involentino primavera fatto in casa Euro 28,00
(verdure alla soia - riso alle erbe - salsa agrodolce)

DOLCI

Tiramisù in bicchiere Euro 10,00

Variazione tropicale Euro 12,00
(torta al cocco - ragù di mango - sferificazione di mango - spuma mango e frutta della passione - polvere e gel di cocco - sorbetto al guava)

Varietà di cioccolato Euro 12,00
(tortino al cioccolato - cremino al cioccolato bianco e cioccolato al latte - crumble al cacao - gelato al cioccolato bianco - spugna al cioccolato)

Millefoglie scomposta e lamponi Euro 10,00
(ganache di cioccolato bianco - sfoglia - lamponi gel - lamponi freschi)

Tris di sorbetti Euro 10,00

PIATTI TIROLESIS

Frittelle di patate con crauti pusteresi	Euro 15,90
Formaggio grigio con cipolla e aceto	Euro 13,00
Zuppa d'orzo con "tirtl" tipico	Euro 12,50
Brodo di manzo con canederlo di speck	Euro 12,50
Canederli pressati al formaggio (burro fuso - parmigiano)	Euro 14,50
"Spätzle" ai spinaci (panna - prosciutto)	Euro 13,00
"Schlutzkrapfen" tirolesi (burro nocciola - parmigiano - erba cipollina)	Euro 14,90
Cotoletta alla milanese di vitello (patate saltate oppure fritte - verdura)	Euro 29,00
Frittelle di mele (salsa alla vaniglia)	Euro 12,00
Coperto (pane fatto in casa - grissini - variazione di burro)	Euro 2,50 / persona