

# Stube Hermitage

RISTORANTE  
GOURMET

*L'ultimo frutto della fattiva collaborazione tra:*

*Il Patron Maffei Giacomino e  
Lo Chef Paolo Cappuccio*

*lo Staff: Marras Marco, Dileo Mariano,  
Cebotar Radu, Leonardelli Mattia*

*con Bian*



*Vi ringraziamo per non aver usato il cellulare, il piacere si gusta sottovoce*

# Stube Hermitage

RISTORANTE  
GOURMET

## *Antipasti*

*euro 35,00*

---

### **Insalata calda di pesce al vapore**

*salsa al dragoncello del nostro orto,  
dressing al riccio di Alghero e uovo soffice*

### **Baccalandia...**

*interpretazione dei quattro tagli in diverse temperature e consistenze*

### **Colori e sapori del Mediterraneo**

*astice in agretto ai lamponi,  
carpaccio di scampi allo zenzero,  
gambero Viola croccante  
e insalatina tiepida di granchio con germogli estivi*

### **Tartar di manzo biologico del nostro Contadino**

*in variazione di porcini di Campiglio,  
Sprassa e sfoglie di pane*

### **Carpaccio di fegato d'oca affumicato al pino**

*in millefoglie di mela verde,  
crudo di gamberi rossi al frutto della passione*

*I minuti di attesa sono i tempi necessari  
per la preparazione dei nostri piatti*

*Pane fatto in casa e coperto euro 3,00*

## *Crema – Riso*

*euro 28,00*

---

### **Zuppetta di aragostella tiepida**

*all'olio extra vergine con i suoi raviolini,  
verdure croccanti e lime*

### **Risotto Carnaroli alle erbette**

*origano dell'orto, baccalà, olio extra vergine e limone*

### **Risotto Carnaroli al pomodoro**

*acciughe, burrata e olive taggiasche*

## *Pasta e paste*

*euro 28,00*

---

### **Tortelli di semola di grano duro**

*guancetta di vitello tartufata, il suo ristretto su battuto di porcini*

### **Agnoli di scampi e lime**

*consommè al profumo di zenzero, erbe e fiori estivi*

### **Trenette di grano duro biologico**

*con Granseola, menta del nostro orto, limone e fili di peperoncino*

*I minuti di attesa sono i tempi necessari  
per la preparazione dei nostri piatti*

## *Dal mare*

---

*euro 48,00*

### **Filetto di San Pietro**

*con variazione di zucchinette biologiche e insalatina di Cappelunghe*

### **Bianco selvaggio**

*lemon grass, schiacciata di patate all'acqua di vongole,  
asparagi croccanti*

## *Dalla terra*

---

*euro 48,00*

### **Piccione da nido in due cotture**

*coscia in confit, suprema rosè,  
fegato d'oca affumicato e salsa al Marsala*

### **Carrè di agnellino pre-salè**

*arrostito al Gewuertztraminer,  
millefoglie di patate e fiori di zucca croccanti*

### **Maialino da latte "nero Casertano" (spalla e pancia)**

*patate croccanti con mozzarella di bufala,  
catalogna e salsa alla senape*

### **Il Signor Kobe**

*euro 64,00*

*filetto cotto in sottovuoto e poi arrostito;  
riduzione di Lagrein, spugnole e tortel di patate nostrane*

*I minuti di attesa sono i tempi necessari  
per la preparazione dei nostri piatti*



## Selezioni di formaggi francesi e locali

*accompagnati dalle nostre mostarde, marmellate e miele biologico*

selezione intera € 25

selezione ridotta € 15

**Stube Hermitage**  
RISTORANTE  
GOURMET



*Famiglia Maffei "Tacam" dal 1969*

*La Tradizione*



**HERMITAGE**  
BIOHOTEL

*Tra i primi Hotel in bioarchitettura delle Alpi*

**Stube Hermitage**  
RISTORANTE  
GOURMET

*Il gusto della semplicità*

*1 Stella Michelin*

**Baita Santa Maria**

***Soggiorni d'Autore***

*Alberghi di charme – Guida Michelin*