



GRU 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.

ALTA MONTAGNA

Fuggire, correre
inseguendo il selvaggio.

Cervo

ALPEGGIO

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

Patate di montagna

Trota Fario

Librarsi nella corrente,
dopo i suoi stadi più nobili.

FONDOVALLE

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

Coregone

Rape Rosse

Natura rossa e sotterranea.

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

Erbe spontanee

Rinnovata consapevolezza
nel potere del verde.

Perle tra macchie di
vegetazione selvatica.

Frutti di bosco

Faqiolini

Sapore sano, ricordo di mani
sagge e intente.

Giuntura
tra gli ecosistemi
acquatico e terrestre.

Sarde di lago



MENÙ DEGUSTAZIONE “IL SENTIERO”

8 portate: **90**

Patata di montagna, pesto della regina e ketchup di rosa canina

Coregone marinato, insalata ghiacciata, topinambur e melissa

Gnocchi di rapa rossa, ricotta affumicata e farinello

Risotto mantecato al Nostrano Stravecchio, polline e polvere di sarde di lago

Salmerino alpino, purè di pane trentino e broccoli selvatici

Sella di capriolo, polipodio e more selvatiche

Granita al timo, sorbetto all'acetosa e Fernet Bio Walcher

Sottobosco - emulsione di noci, mousse al cioccolato, composta di more e gelato al pepe di montagna

SELEZIONE DI VINI DEL TERRITORIO: **50**

È disponibile un percorso vegetariano da 8 portate



MENÙ DEGUSTAZIONE “LA CIMA”

12 portate: **130**

Patata di montagna, pesto della regina e ketchup di rosa canina

Fagiolini, semi di senape, nocciole e nasturzio

Coregone marinato, insalata ghiacciata, topinambur e melissa

Gnocchi di rapa rossa, ricotta affumicata e farinello

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

Salmerino alpino, purè di pane trentino e broccoli selvatici

Trota Fario alla mugnaia, scalogno arrostito, boccioli di tarassaco

Sella di capriolo, polipodio e more selvatiche

Crepinette di capriolo, mele cotogne e buon enrico

Granita al timo, sorbetto all'acetosa e Fernet Bio Walcher

Sottobosco - emulsione di noci, mousse al cioccolato, composta di more e gelato al pepe di montagna

“La Cima”

SELEZIONE DI VINI DEL TERRITORIO: **80**

I menù degustazione sono disponibili esclusivamente per l'intero tavolo

LA CARTA

FONDOVALLE

Coregone marinato, insalata ghiacciata, topinambur e melissa	32
Fagiolini, semi di senape, nocciole e nasturzio	30
Gnocchi di rapa rossa, ricotta affumicata e farinello	32
Risotto mantecato al Nostrano Stravecchio, polline e polvere di sarde di lago	32
Manzo Razza Rendena, lattuga marinata al succo di lamponi, funghi cardoncelli	40

ALPEGGIO

Patata di montagna, pesto della regina e ketchup di rosa canina	30
Uovo di montagna con grano saraceno, bro brusà, noci del Bleggio e tartufo	34
Pollo nostrano croccante, salsa verde all'artemisia, patate cremose allo Spressat	36
Animelle di vitello, camomilla, carote e foglie di amaranto	36
Hucho Hucho, nage al finocchio e sedano rapa	36

ALTA MONTAGNA

Spaghetti Monograno Felicetti, burro di malga affumicato, corniole e cervo	34
Salmerino alpino, purè di pane trentino e broccoli selvatici	36
Sella di capriolo, polipodio e more selvatiche	42

Selezione di Formaggi del Trentino-Alto Adige al carrello	30
---	-----------

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

Sottobosco - emulsione di noci,
mousse al cioccolato,
composta di more e gelato
al pepe di montagna **20**

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

Millefoglie al cacao -
ganache di cioccolato 72%,
gelato al grue' di cacao **20**

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

Tarte Tatin al Caramello -
gelato alla pasta sfoglia,
chips di mandorla **20**

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

Frutti di bosco -
crema soffiata al mascarpone e
vaniglia, sorbetto ai frutti di bosco
e abete rosso **20**

IN ABBINAMENTO
Moscato Rosa - Maso Martis **16**

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 "Afrigon"
Selezione Giamaica Caffè **4,5**

Caffè Filtro "Honduras San Antonio"
Selezione Idruper **14**



lefyresorts.com