MENU

alpina contemporanea

AMAPAMA

alpina contemporanea

Amapama è il cuore della cucina alpina contemporanea.
Un nome che affonda le radici nei ricordi d'infanzia dello chef e che oggi firma una ricerca rigorosa sulla materie prime locali: dai licheni all'achillea selvatica, fino alla farina di corteccia di larice.

AMAPAMA
alpina contemporanea

FORNITORI

Il menù è frutto di studio e ricerca, ma anche di rapporti di fiducia e amicizia con i fornitori di Chef Luca Zotti. Eccone alcuni:

FORMAGGI
Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone)
Caseificio Pennar (Asiago)
Frigo Stöff (Canove)

CARNI
Federazione degli allevatori trentini (Trento)
Landmannhof, Philipp Lobis (Renon)

PESCE
Trota Oro (Preore)

SALUMI
Tito Speck (Daiano)
Salumificio Felicetti (Moena)

ERBE
Ordine Contadino (Segonzano)
Alpin Herbs (Egna)
La nostra Dolores (sui pascoli di Luserna)

PASTA E RISO
Pastificio Felicetti (Predazzo)
Maso Römerhof (Termeno)
Barilla Al Bronzo (Parma)

FRUTTA E VERDURA
Ortofrutta Donati (Caldonazzo)

MIELE
Marigo (Lavarone)
Mieli Thun (Vigo di ton)

AMAPAMA
alpina contemporanea

MENU DEGUSTAZIONE

I menu degustazione sono intesi per tutto il tavolo e nascono come un percorso personale, pensato per essere vissuto individualmente.
Per ogni tavolo sono possibili fino a due menu degustazione diversi.

È altresì possibile scegliere 3 portate dai menu proposti (un antipasto, un primo piatto e un secondo piatto) creando un percorso personalizzato che in questo caso deve essere uguale per tutti i commensali dello stesso tavolo. Il menu personalizzato, per le 3 portate, ha un costo di € 65 a persona.

AMAPAMA
alpina contemporanea

MENU DEGUSTAZIONE
LA MIA MONTAGNA

I nostri piatti signature, nati per celebrare la montagna, diventati nel tempo i classici più richiesti

Ovetto, panatura dolomitica, cardoncelli

Ovetto cremoso di montagna, olandese al garum, panatura dolomitica, cardoncelli in oliocottura, insalatina di fiori e germogli dei nostri prati

Ravioli alla carbonara di montagna

Ravioli aperti di sfoglia all'uovo ripieni di carbonara di montagna all'essenza di speck, speck croccante, ricotta affumicata di Malga Larici di Sotto, polvere di ginepro

Risotto alle spugnole

Riso S. Andrea di Maso Römerhof (Alto Adige), spugnole, demi glace di funghi

Guancetta di manzo alle rose

Guancetta di manzo del Renon in lenta cottura, spuma di aceto di mele trentine e idrolato di rose di Ordine Contadino

Omaggio alle api

...e agli apicoltori lungimiranti. Cannelé al miele di timo Thun, namelaka al cioccolato gold e melata di abete di Marigo, gelato alla cera d'api, polline poliflora

€85

In abbinamento a 3 calici

€25

AMAPAMA
alpina contemporanea

MENU DEGUSTAZIONE

IL BOSCO

Un percorso nel bosco, come un sentiero tra profumi e sapori di inediti ingredienti selvatici

Roastdeer

Pan brioche alla farina di corteccia di larice, roast beef di lombata di cervo alle erbe, funghi, licheni e bacche del bosco

Ricordo di polenta formaggio e funghi

Raviolone di sfoglia fresca alla farina di mais di Storo, ripieno di formaggio Vezzena stravecchio di malga, porcini confit, spuma di funghi

Risotto alle spugnole

Riso S. Andrea di Maso Römerhof (Alto Adige), spugnole, demi glace di funghi
(portata opzionale)

Capriolo alla brace, salmoriglio alpino, cardoncelli sfilacciati

Piccolo spiedo alla brace di noce di capriolo e guanciale, salmoriglio alpino, cardoncello sfilacciato in oliocottura

Olio, mugolio, conifere

Fiordilatte all'olio extravergine di oliva del Garda Trentino, mugolio, olio tre conifere

4 portate €75 / 5 portate €85

In abbinamento a 3 calici

€25

AMAPAMA
alpina contemporanea

MENU DEGUSTAZIONE

LA MONTAGNA CHE NON TI ASPETTI

Pesce di lago e pesce di mare incontrano i sapori della montagna

Speck di trota, porro e latticello

Lingotto di trota salmonata gigante del Trentino, marinata nel sale e nelle spezie dello speck, crema di latticello, olio di porro e acetosella

Capasanta, sedano rapa, melata e timo selvatico

Capasanta atlantica, sedanorapa glassato e arrostito nel miele di melata, albicocche della Val Venosta alla brace, timo serpillo selvatico

Abete rosso, gambero rosso

Spaghettone Barilla "al bronzo", pesto di germogli di abete rosso, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo

Aringa affumicata, rapa rossa, cren

Bottoni di sfoglia fresca ripieni di aringa affumicata, crema di rapa rossa, cren

Polpo alla brace, patate al fieno, larice

Tentacolo di polpo alla brace, la sua maionese, patate di montagna cotte in crosta di fieno, pesto di larice

Achillea e rabarbaro

Granita di achillea selvatica, infuso di rabarbaro

€95

In abbinamento a 5 calici

€35

AMAPAMA
alpina contemporanea

IL PANE E I NOSTRI BURRI

Pagnotta di grano tenero, segale e orzo, con lievito madre e garum di latte	€3,50
Grissini al mais nostrano di Storo	€4
Focaccia semintegrale al ginepro e olio extravergine di oliva del Garda Trentino	€4

I nostri burri montati sono prodotti a partire da panna leggermente acidificata

Burro montato affumicato al legno di ulivo e ginepro	€3,50
Burro montato ai fiori di sambuco	€5
Burro montato alla rosa canina	€4
Burro montato alle cipolle arrostite	€4

AMAPAMA
alpina contemporanea

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Si prega di chiedere, prima di ordinare, al nostro personale per avere le relative informazioni.
Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a surgelazione o congelamento o abbattimento termico per garantirne la sicurezza e la qualità, conformemente alle normative vigenti.