



La Stube è un rifugio di autentica tradizione alpina, un "ristorante nel ristorante" che offre un'esperienza intima e avvolgente. Appena varchi la soglia, il profumo del legno antico e il calore del camino centrale ti trasportano in un'atmosfera d'altri tempi, ispirata alle baite di montagna.

Il locale, sapientemente ricostruito con materiali originali recuperati dalle antiche costruzioni, crea un'atmosfera unica, dove passato e presente si fondono per offrire un'esperienza di montagna indimenticabile, perfetta per vivere una serata speciale o per godere di una cena intima.

Il menu della Stube rispecchia la stessa filosofia: piatti ispirati alla tradizione montana reinterpretati in chiave gourmet per esaltare i sapori autentici del territorio. L'uso di materie prime locali e di ingredienti a km 0 ne fa una tappa gastronomica imperdibile per chi cerca una cucina genuina e ricercata, in perfetta armonia con l'ambiente circostante.

Lasciati trasportare nella scelta dei vini in abbinamento al menù

Quattro calici 20,00 €

Sei calici 30,00 €



Menù degustazione 60€

Uovo 63°, Aleggio fuso, sedano rapa, tartufo e noci

1-3-7-9

Taglierini di semola e mais di Beura, come una carbonara di funghi d'alpeggio

1-3-7-9

Tataki di cervo, verza, soia, prunent

6-7-9-11-12

Soffice di castagne, pera e ricotta di Crodo

1-3-7

Menù degustazione 80 €

Uovo 63°, Aleggio fuso, sedano rapa, tartufo e noci

1-3-7-9

Taglierini di semola e mais di Beura, come una carbonara di funghi d'alpeggio

1-3-7-9

"Supa Cairasca" tradizionale zuppa di pane, grasso d'alpe e cavoli nostri

1-7-9

Baccalà, topinambur, funghi e agrumi

1-4-7-9

Tataki di cervo, verza, soia, prunent

6-7-9-11-12

Soffice di castagne, pera e ricotta di Crodo

1-3-7