

Giorgio
Schifferegger

R E S T A U R A N T
VALIER
A L A C A R T E

Sguardo lontano ma piedi saldamente piantati a terra. E' questa la filosofia che anima la cucina di Giorgio Schifferegger. Dal Veneto alla Francia per approdare al Four Points by Sheraton di Bolzano con un solo pensiero in testa: creare piatti indimenticabili attingendo ai giacimenti golosi del territorio. E così è stato. Giorgio ricerca le eccellenze dell'Alto Adige e le lavora con la tecnica appresa negli anni di apprendistato in Francia e in alcuni dei migliori ristoranti italiani. Prodotti a Km 0 in primo luogo, senza rinunciare però alle grandi doti della cucina internazionale. Innovazione e tecnica. Mescolare, abbinare e a volte "osare" fin dove possibile esaltando al meglio i sapori locali anche con prodotti alternativi. Ma la grande lezione che Giorgio Schifferegger ha portato a Bolzano è semplice quanto antica: rispettare il passato e non scordare la tradizione.

Ecco perché Giorgio ama le cotture lente "quelle della nonna". Come quando si reca nei mercati a cercare prodotti belli, sani, freschi, fatti da produttori locali. Il tutto finalizzato a portare in tavola il meglio, la "bonne bouffe", per una esperienza che lasci sempre il segno


Chef Giorgio Schifferegger



Cominciando · Zum Anfangen · To start

Piovra stufata ai profumi dell’Alto Adige e Fregola	
Geschmorter Oktopus “Gulasch-style”, serviert mit Fregola	
Stewed octopus “Goulash-style”, served with “Fregola	13€
ABDGJMN	
Cipolla rossa fondente al forno e formaggio Stelvio	
Rotes Zwiebel “Fondant” überbacken mit Stilfser Käse	
Baked red onion “fondant” with Stelvio cheese	11€ *KM 0
ABDKLMN	
Parmigiana croccante	
“Parmigiana” im Brickteigmantel mit Mesclun Salat	
“Parmigiana” in pasta brik with mesclun salad	12€ *VEG
ABDEJMN	
Terrina di pollo e foie gras, chutney alle albicocche e pan brioche	
Gänseleberterrine und Hühnerfleisch, serviert mit Brioche-Brot und Aprikosen-“Chutney”	
Foie gras terrine with chicken, served with brioche bread and apricot chutney	16€
BCDEJKLMN	
Manzo locale affumicato con peperoni e ananas alla salvia	
Geräucherter Schinken vom lokalen Rind serviert mit Peperoni und Ananas, parfümiert mit Salbei	
Local smoked beef ham served with peppers and pineapple perfumed with sage	13€ *KM 0
BCDEJKLMN	
Tempura di gamberi, composta di avocado e salsa piccante al lime	
Garnelen-Tempura serviert mit “Guacamole” und pikanter Limettensauce	
Prawn tempura with “guacamole” and spicy lime sauce	13€
ABCDEHIJKMN	

Il Riso, Le Paste · La Zuppa ·
Reis, Nudeln, Suppe · Rice, Noodles, Soup

Risotto alla caponata	
Risotto “Caponata”-Art	
Risotto “caponata”-style	13€ *VEG
BCDIJLN	
Gnocchi di patate Pusteresi ai funghi e guanciale dell’Alto Adige	
Pusterer Kartoffel-“Gnocchi” mit Pilzen und Wangen-Speck aus Südtirol	
Potato-“gnocchi” from Val Pusteria with mushrooms and local “guanciale”	14€ *KM 0
ABDEIJLN	
Zuppa di cereali con primizie e formaggio caprino	
Gersten-Dinkelsuppe verfeinert mit Bohnen, Frühgemüse und Ziegenkäse	
Barley and spelt soup with beans, early vegetables and goats cheese	11€ *VEG
ABCDLMN	
Crema di pomodori gialli e crocchetta di speck	
Gelbe Tomaten-Crèmesuppe mit Speck-Kroketten	
Yellow tomato crème soup with bacon croquettes	10€
ABDEJKMN	
Pàche di grano matt “Felicetti ” all’aglio e olio. Lumache in lenta cottura, balsamico e chimichurry	
“Aglio e Olio”-Pasta serviert mit geschmorten Schnecken, “Chimichurry” und Balsamessig-Gel	
“Aglio e olio”-pasta served with braised escargots, “chimichurry” and balsamic vinegar gel	12€
ABDJLMN	

Spaghetti “Monograno Felicetti” al pesto di spinaci, gamberi e finocchio candito	
Spaghetti “Monograno Felicetti” mit Spinat-Pesto, Garnelen und Fenchel-“Confit”	
Spaghetti “Monograno Felicetti” with spinach pesto, prawns and fennel “confit”	14€
ABDHJ	
Ravioli mediterranei, burrata, limone e pomodori appassiti	
“Ravioli” gefüllt mit Spinat & Mozzarella, serviert mit “Burrata”, Tomaten-“Confit” & Zitronen-Zest	
“Ravioli” stuffed with spinach & mozzarella, “burrata”-cheese, tomato “confit” & lemon zest	13€ *VEG
ABDEJL	
“Lo spaghetti al pomodoro”	12€ *VEG
ABDJL	

Dal Mare · Vom Meer · From the sea

Branzino in crosta di squame, patate al tartufo estivo e funghi Shiitake	
Wolfsbarsch gebraten im eigenen Schuppenmantel, serviert mit Shiitake Pilzen	
und Kartoffelstrudel verfeinert mit Sommertrüffel	
Crispy grilled sea bass with Shiitake mushrooms & mashed potatoes with summer truffle	24€
ABDFLMN	
Turbante di trota al burro di aneto e salsa al vino con patate alla cipollina	
Forellenfilet gratiniert mit Dill-Butter, serviert mit Weißwein Sauce und Schnittlauch-Kartoffeln	
Trout filet with dill butter, white wine sauce and chive-potatoes	17€ *KM 0
ABDEIJLN	
Calamaro ripieno al pomodoro e pane servito con vellutata di zucchine. Grue e cedro	
Tintenfisch gefüllt mit Tomaten & Semmelbrösel, serviert mit Zucchini crème,	
kandierter Zitronatzitrone und “Grue”	
Squid stuffed with tomatoes & breadcrumbs, served with zucchini crème, cedar “confit” & “grue”	20€
ABDEGIJLN	
Pesci fritti, polenta e verdure. Salsine in degustazione	
Frittierter Fisch und Gemüse serviert mit knuspriger Polenta und zweierlei Saucen	
Fried fish and vegetables served with crunchy “polenta” and two types of sauces	22€
ABCDEFGHIJKLMN	

Dalla Terra · Von der Erde · From the earth

Rib-eye di manzo con salsa allo scalogno. Insalatina di patate Pusteresi al “Graukäse” e crescione d’acqua	
Rib-eye serviert mit Schalotten-Sauce und Pusterer-Kartoffelsalat mit Graukäse und Brunnenkresse	
Rib-eye served with red wine-shallot sauce and “Pusterer” potato salad with “Graukäse” and watercress	250 gr. 28€ 350gr. 35€
ABDKLMN	
Tagliata di agnello, melanzane e peperoni arrosti	
“Tagliata” vom Lamm serviert mit gebratenen Auberginen und Peperoni	
Lamb “tagliata” served with roasted aubergine and peppers	22€
ABLMN	
Brasato di manzo razza “Kovieh” al Lagrein e patate schiacciate	
Rinderschmorbraten “Qualitätssiegel Kovieh” mit “Lagrein” und Stampfkartoffeln	
Braised beef “quality seal Kovieh” with “Lagrein” and mashed potatoes	19€ *KM 0
ABDLMN	
Suprema di faraona gratinata alle verdure. Crema di patate e cipollotti fondenti	
Perlhuhnbrust gratiniert mit Gemüse, serviert mit Kartoffel-Frühlingszwiebelcrème	
Guinea fowl breast with vegetable au gratin and potato-spring onion cream	19€
ABDJLMN	

Monday – Friday | Weekly Special Lunch | 12.00 am – 2.30pm
Monday – Sunday | á la Carte Dinner | 7pm – 10.30 pm
Monday – Sunday | Bistro Bar | 12.00 am – 10.30 pm

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

A Peanuts, B Treenuts, C Lupin, D Milk & Milk products, E Eggs, F Fish, G Molluscs, H Crustaceans, I Soya, J Cereals containing gluten, K Sesame Seeds, L Celery, M Mustard, N Sulphur Dioxide

*Km 0 = Local | Veg = Vegetarian