

Giorgio  
Schifferegger

RESTAURANT  
**VALIER**  
A LA CARTE

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" spiega che rende innovative senza tradirne le radici. 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

R E S T A U R A N T  
**VALLIER**  
 A L A C A R T E

## Cominciando · Zum Anfangen · To start

Piova stufata ai profumi dell'Alto Adige e Fregola Geschmorter Oktopus "Gulasch-style", serviert mit Fregola Stewed octopus "Goulash-style", served with "Fregola"	13€
Tartare di manzo "Kovieh" con insaltina di asparagi e rape rosse agli agrumi Rindstatar "Qualitätssiegel Kovieh" mit Rote Beete-Sorbet & Spargel-Salat parfümiert mit Zitrusfrüchten Beef tartar "quality seal Kovieh" served with beetroot-sorbet & asparagus salad perfumed with citrus fruit	14€ *KM 0
Passatina di carote allo zenzero con pescatrice arrostita e formaggio morbido Karotten-Ingwer-Crèmesuppe, serviert mit gebratenem Seeteufel und Weichkäse Carrot-ginger-crème soup served with roasted monkfish and soft cheese	12€
Terrina di foie gras al passito "Saphir", pan brioche e "chutney" alle pere Gänseleberterrine mariniert mit "Passito Saphir", serviert mit Brioche-Brot & Birnen-"Chutney" Foie gras terrine marinated with "passito Saphir", served with brioche bread & pear-chutney	16€
Manzo locale affumicato, panzanella alle cipolle rosse e carciofi marinati Geräucherter Schinken vom lokalen Rind, serviert mit rote Zwiebel-"Panzanella" & Artischocken Local smoked beef ham served with red onion-"panzanella" and marinated artichokes	13€ *KM 0
Involtino croccante alle verdure di stagione, su zuppetta di lattuga Gemüse der Saison im krokantem Pasta-Brik-Mantel auf Blattsalat-Crème Seasonal vegetables in pasta brik on lettuce crème	10€ *VEG

## Il Riso, I Gnocchi · La Zuppa · Reis, Gnocchi, Suppe · Rice, Gnocchi, Soup

Risotto al sugo di crostacei e mela verde al curry. Gamberone arrostito Apfel-Curry-Risotto verfeinert mit Krustentierfond, dazu gebratene Garnelen Apple-curry-risotto with crustacean fond, topped with roasted tiger prawns	14€
Gnocchi di patate Pusteresi mantecati alle primizie verdi e uovo Bio marinato alle erbe del contadino Pusterer Kartoffel-"Gnocchi" mit Frühgemüse-Crème serviert mit Kräuter mariniertem Bio Ei Potato-"Gnocchi" from Val Pusteria with vegetable crème & egg yolk marinated with herbs	13€ *KM 0 VEG
Zuppa di piselli con minuta di cipollotto, taccole e rapanelli Erbsencremesuppe mit sautierten Frühlingszwiebeln, Zuckererbsen und Radieschen Pea crème soup with sautéed spring onions, sugar peas and radishes	12€ *KM 0 VEG
Zuppa di primizie con uovo in camicia e crudo pepato croccante Crèmesuppe vom Frühgemüse mit pochiertem Ei und krokantem, gewürztem Rohschinken Crème soup from early vegetables with poached egg and spiced, crunchy raw ham	10€

## Le Paste · Nudeln · Pasta

Ravioli ripieni all'agnello e timo, serviti con il suo stufato e carciofi Ravioli mit Lammfleisch und Thymian, serviert mit geschmortem Lammragout & sautierten Artischocken Ravioli stuffed with lamb mince & thyme, served with braised lamb ragout & sautéed artichokes	13€
Fusilli "Matt Felicetti" conditi al pesto di aglio orsino ai pomodori secchi, guanciale e taccole Fusilli "Matt Felicetti" mit Bärlauch-Pesto, getrockneten Tomaten, Zuckererbsen und "Guanciale" Fusilli "Matt Felicetti" with ramson-pesto, sundried tomatoes, sugar peas & "guanciale"	12€ *KM 0
Spaghetto "Monograno Felicetti" al pesto di spinaci, gamberi e finocchio candito Spaghetto "Monograno Felicetti" mit Spinat-Pesto, Garnelen und Fenchel-"Confit" Spaghetto "Monograno Felicetti" with spinach pesto, prawns and fennel-"confit"	14€
"Lo spaghetto al pomodoro"	12€ *VEG

## Dal Mare · Vom Meer · From the sea

Guazetto di seppie al nero, piselli tiepidi e cerfoglio "Guazetto" vom Tintenfisch mit lauwarmen Erbsen und Kerbel "Guazetto" from the cuttlefish served with lukewarm peas and chervil	19€
Bianco di rombo arrosto con asparagi gratinati Gebratenes Steinbutt-Filet mit gratinierten Spargeln Roasted turbot with asparagus au gratin	23€
Turbante di trota al burro di aneto e salsa al vino con patate alla cipollina Forellenfilet gratiniert mit Dill-Butter, serviert mit Rotweinsauce und Schnittlauch-Kartoffeln Trout filet with dill butter, red wine sauce and chive-potatoes	17€ *KM 0

## 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€	
Carré d'agnello arrostito, asparagi, cipolline in agrodolce e pomodorini in lenta cottura Gebratenes Lammkarree mit Spargeln, süß-sauren Silberzwiebeln und geschmorten Cocktailtomaten Roasted rack of lamb with asparagus, sweet & sour silver skin onions & braised cherry tomatoes	24€
Petto d'anatra leggermente affumicato, primizie in padella Geräucherte Entenbrust serviert mit sautiertem Frühgemüse Smoked duck breast served with sautéed early vegetables	22€
Brasato di manzo "Kovieh" al "Lagrein" Rinderschmorbraten "Qualitätssiegel Kovieh" mit "Lagrein" Braised beef "quality seal Kovieh" with "Lagrein"	19€ *KM 0

Monday – Friday | Weekly Special Lunch | 12.00 am – 2.30pm

Monday – Sunday | à 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.

\*Km 0 = Local | Veg = Vegetarian