

## Il Ristorante

Ristorante Haus am Hang, panorama da sogno per una cucina d&rsquo;eccellenza.

Da Zambana gli Asparagi Bianchi DE.CO. ambasciatori sulle tavole dei migliori ristoranti del Trentino-Alto Adige

È dal 1970 che la famiglia Morandell offre la propria ospitalità in questa Casa sulla collina, da qualche avventore con disinvoltura definita delle Tende Rosse, per quelle tende che coprono d&rsquo;estate l&rsquo;ampia terrazza vista lago. La famiglia, e primo fra tutti l&rsquo;ultimo rampollo Matthias, che corre tra i tavoli, ha fortemente voluto partecipare all&rsquo;iniziativa promossa dal Comune di Zambana (TN) per promuovere gli asparagi bianchi a Denominazione Comunale in tutta la Regione Trentino-Alto Adige.

Ne è nato in questo luogo d&rsquo;incanto con il laghetto alpino di Caldaro immerso in vigneti pettinati da mani dell&rsquo;uomo, un menu speciale. È disponibile sino a fine maggio.

Poi, se avrete il privilegio di pranzare fuori durante l&rsquo;estate assaggerete piatti perlopiù eclettici e d&rsquo;innovazione e, benché ancorati all&rsquo;utilizzo delle materie prime locali e agli stili altoatesini, in alcuni casi guardano con simpatia ai prodotti mediterranei: ecco ad esempio la burrata con pomodori al forno e carciofi e i gamberi con rape di prezzemolo e salsa di peperoni. Ma un vanto della cucina è l&rsquo;utilizzo del più antico metodo di conservazione degli alimenti, l&rsquo;affumicatura: il salmone tiepido con crosta di cerfoglio e asparagi bianchi di Zambana, il carpaccio di coscia di capriolo con cavolo rapa e dressing di lamponi o l&rsquo;agnello cotto nel fieno di malga con salsa al merlot, piselli e patate con speck. Affumicatura che avviene totalmente in casa. Non possono mancare i canederli, proposti nella versione al formaggio grigio con salsa all&rsquo;aglio orsino o allo speck ed erba cipollina in essenza di bue. Grande scelta di carne, sapientemente sempre presentata con verdure. Alla fine lasciatevi andare all&rsquo;emozionante prova dessert: chiedete il gelato alla vaniglia con lamponi caldi o magari il mascarpone alla frutta della passione con sorbetto d&rsquo;ananas e crêpe alla cioccolata e mango.

Per la cantina affidatevi a Matthias, con etichette di Caldano e altoatesine a farla da padrone.

Ristorante Haus am Hang  
St. Joseph am See 57  
Kaltern an der Weinstrasse (BZ)  
Telefono 0471960086  
Chiusura: domenica sera e lunedì  
Prezzo medio: 47,00 euro