

Majestic Mountain Charme Hotel

Da mezzo secolo l'hotel della piazzetta di Campiglio unisce anima mondana e confort, oggi gestito tutto al femminile con indiscusso successo, soprattutto dopo il recente rinnovamento. Un nuovo concetto di benessere vi emozionerà non appena entrerete nello Sky Wellness all'ultimo piano: lo spettacolo delle Dolomiti al tramonto vi ruberanno il fiato e Campiglio sarà ai vostri piedi. Potrete apprezzare i piatti di Andrea Alfieri, chef di notevole esperienza e mano sicura, che opera nei due ristoranti nel basement: uno più tradizionale con belle sedie ricoperte di ricche stoffe e vetrata con affaccio sul torrente e il gourmet, più interno e discreto accanto alla cantina, con pochi tavoli per coccolare ulteriormente gli ospiti.

Half-century old hotel in the square of Campiglio combines a trendy but comfortable approach, now managed only by the women of the Maturi family with indisputable success, especially after the recent renovation. A new concept of well-being will thrill you as you enter the top floor Sky Wellness: the spectacle of the Dolomites at sunset will steal your breath and Campiglio will be at your feet. You will appreciate the dishes of Andrea Alfieri, chef of considerable experience and a steady hand, which operates in two restaurants in the basement: a more traditional one with nice chairs covered in rich fabrics and window overlooking the creek and the gourmet, the inner and discreet small room next to the cellar, with a few tables further to pamper even more the guests.



MAJESTIC MOUNTAIN CHARME HOTEL
Piazza Righi 33
38086 - Madonna Di Campiglio (TN)
Tel +39 0465 441080
booking@majesticmhotel.com
majesticmhotel.com

LOMBATA DI CAPRIOLO IN MANTO DI CENERE, RADICI AMARE E MAIONESE ALLE CAROTE

di Andrea Alfieri



Costoletta di capriolo 600g, tuon 50g, orecchi di lampone 40g, fondi bianco di cervo 50g, Lugnet 100ml, rape rosse 100g, scorzonera 100g, sedano rapa 100g, carote 200g, succo di carote 200g, olio 50g, 3 cipolle rosse, sale affumicato 20g, olio EVO.

Cuocere in forno le cipolle fino a farle bruciare. Tritarle con il sale affumicato. Fare cuocere le carote nel loro succo e far asciugare completamente, quindi tritarle nel blender con l'olio a filo. Tagliare a cubi le verdure e glassarle in padella con il burro. Rosolare il capriolo, stufare con il vino, l'aceto e il fondo, far ridurre. Rosolare il capriolo nella cenere. Servire con le verdure, le carote e nappale con salsa.

