

A Tavola  
Con Le Venezie



# *Buona cucina e charme sulla via del Brennero*

*UNICORNO DEL ROMANTIK HOTEL STAFLE*

*Località Mules - 39040 Campo di Trens (BZ)*

*Tel. 0472 771136 - [www.stafler.com](http://www.stafler.com)*

*Aperto: sempre - Turno di chiusura: martedì;  
mercoledì*

*Ferie: due settimane in gennaio; due settimane  
tra giugno e luglio e due in novembre. Carte di  
credito: tutte*



#### DI LUIGI COSTA

Fin dal 1200 i viandanti usi a transitare da e verso il Passo del Brennero trovavano, fra storiche mura, riposo e conforto per lo spirito e per la gola. Vi troverete uno degli antichi santuari dell'ospitalità e dell'accoglienza. Quella che fu una efficiente stazione di posta, poco a poco, si trasformata in un affascinante Romantik Hotel dove si respira una aria da Belle Epoque ma circondati da tutti i confort più moderni. La tipica gasthofstube offre con instancabile passione un'ottima cucina del territorio dove spiccano i golosi piatti della tradizione come la testina di vitello o la zuppa di vino della Valle Isarco. Ma la famiglia Stafler ha voluto pensare anche ai palati più raffinati creando un affascinante angolo goloso: la Gourmetstube 'Einhorn' (Unicorno). A governare tutti i fornelli è sempre Peter Girtler dinamico, appassionato e creativo cuoco. Con bravura e tecnica e fantasia, ha saputo conquistare la fiducia degli amanti di una cucina buona e coraggiosa. I piatti sono un divertimento tanto per il palato quanto per gli occhi. C'è tanto colore e creatività ma anche tanta sostanza. Le schiume fatue e la

spregiudicatezza nell'abbinare i sapori più diversi con combinazioni, a volte ancora troppo azzardate, stanno lentamente lasciando il posto a scelte più rigorose. La scelta dei prodotti è sempre molto attenta e rispettosa del territorio: le carni e gli ortaggi provengono dai poderi vicini. Si può partire dal delicato salmerino della Val Passiria, fare un tuffo succulento nella variazione di fegato d'oca, navigare dolcemente con la crema di vitello tonnato e capesante per approdare nell'Oceano Atlantico con il Black Code con in fusione di prezzemolo. Il territorio trionfa con le carni degli allevamenti della casa e in particolare con la trilogia di manzo arrosto alla cipolla. Il dessert è sempre golosamente peccaminoso, piccola pasticceria compresa. La carta dei vini celebra soprattutto l'Alto Adige. Servizio premuroso. Menu Unicornio da 85 a 151 euro (10 portate). Alla GasthofStube (aperta anche il martedì) circa 50 euro; solo a pranzo menu leggero a 13 e 21 euro per due buoni piatti.

*Come arrivarci:*

*Dall'autostrada del Brennero uscite al casello di Bressanone. Imboccate la statale verso il Brennero e 18 chilometri troverete il Romantik Hotel alla vostra destra.*