

Consigli | Empfehlen | Recommend

Piatto di asparagi bianchi, salsa bolzanina e prosciutto pasquale (antipasto/secondo piatto)

Weißer Spargel mit Boznersauce und Osterschinken
White asparagus with boznersauce (egg sauce) and Easter ham
€ 14,00/21,00

Bigoli al torchio con crema di zucchini, noci e stracciatella di burrata

Bigoli mit Zucchini-creme, Walnüsse und Burrata
Bigoli with zucchini-cream, walnuts and burrata
€ 14,00

Capretto dell'Alto Adige al forno, asparagi bianchi, salsa bolzanina e polenta di Storo

Gebackenes Südtiroler Zicklein mit weißer Spargel, Bozner Sauce und Polenta
Southtyrolean goat meat with asparagus, bozner sauce and polenta
€ 20,00

Contorni | Beilage | Side dishes

Insalata mista | Gemischter Salat | Mixed salad

Insalata di capucci con speck | Krautsalat mit Speck | Cabbage salad with speck
€ 5,00

Patatine fritte | Pommes Frites | French fries € 4,50

Patate Dippers con salsa BBQ

Dippers-Pommes mit BBQ sauce
Fried dippers potatoes with BBQ sauce
€ 5,50

4 portate a scelta dello chef 40 € a persona, con calici di vino abbinati + 16 €

4 Gänge der Wahl des Küchenchefs 40€ pro Person, mit passenden Gläsern Wein + 16 €
4 courses of the chef's choice 40€ per Person, with matching glasses of wine + 16 €

Coperto | Gedeck | Service € 1,00

Antipasti | Kleine Vorspeisen | Starters

Tartar di manzo (100 g | 200 g) tagliata a coltello con burro e crostini di pane caldo
Handgeschnittenes Rinder-Tartar (100 g | 200 g) mit Butter und Brotcrouton
Beef tartar (100 g | 200 g) with butter and bread croutons
€ 13,00 | 24,00

Insalatona con tonno, mozzarella di bufala, olive riviera e uovo sodo
Großes gemischter Salat mit Thunfisch, Büffelmozzarella, Oliven und hartgekochte Eier
Mixed salad with tuna, buffalo mozzarella, olives and hard boiled egg
€ 14,00

Roastbeef all'inglese, finferli sott'olio, cipolla rossa e formaggio grigio
Roastbeef carpaccio, Pfifferlinge in Olivenöl, rote Zwiebel, und Graukäse
Roastbeef carpaccio, chanterelle mushrooms in olive oil, red onion and graukäse
€ 14,00

Tacos con guacamole, tartar di salmone e formaggio fresco
Tacos mit Guacamole, Lachstartare und frischem Käse
Tacos with guacamole, salmon tartare and fresh cheese
€ 13,00

Tris di bruschette (concassè; salsa bolzanina e asparagi; vitello tonnato)
Dreierlei Bruschetta (Tomaten; Boznersoße und Spargel, Vitello Tonnato)
Bruschetta tris (tomatoes; boznersauce and asparagus, vitello tonnato)
€ 10,00

Antipasto misto di pesce
Vorspeise aus allerlei Meeresfrüchten
Mixed seafood starter
€ 16,50

Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

Risotto carnaroli allo zafferano con asparagi e speck croccante

Safranrisotto mit Spargel und knusprigem Speck

Saffron risotto with asparagus and crispy speck

€ 14,00

Pad Thai (spaghetti di riso con verdure, salsa asiatica, arachidi e gamberi)

Pad Thai (Reisnudeln mit Gemüse, Asiatische Soße, Erdnüsse und Garnelen)

Pad thai (rice noodles with vegetables, asian sauce, peanuts and shrimps)

€ 13,00

Ravioli fatti in casa ripieni di coda di rospo, con olive taggiasche, capperi e pomodoro

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Seeteufel, Mediterrane Tomaten Soße

Homemade dumplings filled with monkfish, mediterranean tomato sauce

€ 14,00

Crema di patate dolci con tentacolo di polipo arrostito

Süßkartoffel-Cremesuppe mit Tintenfisch

Sweetpotato soup with octopus

€ 12,50

Lasagna fatta in casa alla bolognese

Hausgemachte Lasagna bolognese

Homemade lasagna bolognese

€ 13,00

Gnocchi di patate con pomodoro, basilico e ricotta affumicata grattugiata

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensoße, Basilikum und gehobelte Ricotta

Homemade potato-dumplings with tomatosauce, basil and ricotta

€ 13,00

Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

Controfiletto di manzo al pepe verde, patate novelle e fagiolini
Rinderlende mit grünem Pfeffer, Kartoffel und grünen Bohnen
Beef sirloin with green pepper sauce, potatoes and green beans
€ 23,00

Hamburger di manzo dell'Alto Adige, zucchine grigliate, formaggio e patatine fritte dippers
Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, gegrillten Zucchini, Käse und Dippers Pommes
Hamburger 100% southtyrolean beef, grilled zucchini, cheese and dippers fries
€ 17,00

Ossobuco di vitello in umido con polenta di Storo
Ossobuco vom Kalb mit Polenta
Veal ossobuco with polenta
€ 22,00

Cotoletta di vitello alla milanese con insalata di patate oppure patatine fritte
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder pommes frites
Veal cutlet milanese with potato salad or pommes frites
€ 17,00

Frittura di mare con maionese all'aglio
Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise
Deep fried seafood with garlic mayonnaise
€ 19,00

Filetto di branzino ai ferri, patate lesse e biette saltate
Seebarsch Filet mit Kartoffel und Mangold
Sea bass fillet with potatoes and chard
€ 19,00

Dolci | Nachspeisen | Desserts

Semifreddo alla nocciola, cioccolato fondente croccante, crumble e mousse al lampone

Haselnuss-Parfait, knusprige Schokolade, Crumble und Himbeermousse

Hazelnut-parfait, crispy chocolate, crumble and raspberry mousse

€ 7,00

Crema catalana con gelato all'albicocca

Crème Brûlée mit Aprikoseneis

Crème Brûlée with apricot ice-cream

€ 7,00

Tortino all'arancia con mousse al caramello salato

Orangentörtchen mit Salzkaramell-Mousse

Orange cake with salted caramel mousse

€ 7,00

Tiramisù classico

€ 6,00

Strudel di mele di pasta frolla con salsa alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Applestrudel with vanilla sauce

€ 6,50

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa alla vaniglia (13 min)

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanillesauce (13 min)

Hot chocolate cake with liquid core and vanilla sauce (13 min)

€ 7,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla ice cream with hot raspberries

€ 5,50

Gelato alla vaniglia affogato al caffè

Kaffee mit Vanilleeis

Vanilla ice cream with coffee

€ 4,00

Sorbetto al limone (alcolico classico o al profumo di fragola | analcolico)

Zitronensorbet (alkoholisch klassisch oder mit Erdbeerenaroma | alkoholfrei)

Lemon sorbet (alcoholic classic or with strawberry flavour | non-alcoholic)

€ 4,50