

Consigli | Empfehlen | Recommend

Burrata pugliese, crudo di Parma San Nicola 24 mesi, concassè e pesto alla genovese

Burrata, Parmaschinken 24 Monate gereift, Tomaten und Basilikumpesto

Burrata, Parma ham 24 months aged, tomatoes and basil pesto

€ 13,00

Spaghetti alle vongole, basilico e pomodorini

Spaghetti mit Venusmuscheln, Basilikum und Kirschtomaten

Spaghetti with clams, basil and cherrytomatoes

€ 17,00

Code di gamberi con latte di cocco, curry, verdure e riso basmati

Garnelenschwänze mit Kokosmilch, Curry, Gemüse und basmati Reis

Shrimp tails with coconut milk, curry, vegetables and basmati rice

€ 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 dolci fritte con salsa BBQ

Süßkartoffeln-Pommes mit BBQ sauce

Fried sweet potatoes with BBQ sauce

€ 7,50

4 portate a scelta dello chef 40 € a persona, con calici di vino abbinati + 18 €

4 Gänge der Wahl des Küchenchefs 40€ pro Person, mit passenden Gläsern Wein + 18 €

4 courses of the chef's choice 40€ per Person, with matching glasses of wine + 18 €

Coperto | Gedeck | Service € 2,00

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 valeriana, petto di pollo, mozzarella di bufala, zucchini alla griglia e pomodorini
Großes gemischter Salat mit Baldrian-Salat, Hühnerbrust, Büffelmozzarella, gegrillten Zucchini und Kirschtomaten
Mixed salad with valerian salad, chicken breast, buffalomozzarella, grilled zucchini and cherrytomatoes
€ 14,00

Carpaccio di cervo, fiore di zuccina, chips di patate dolci e senape antica
Hirsch-Carpaccio, Zucchini Blüten, Süßkartoffel-Chips und Senf
Venison carpaccio, zucchini flowers, sweet potato chips and mustard
€ 13,00

Tentacolo di polipo grigliato, crema di patate al rosmarino e pomodori semidry
Gegrillter Oktopus, Rosmarin-Kartoffel-Creme und halbtrocknete Tomaten
Grilled octopus, rosmarin-potato-cream and semi-dried tomatoes
€ 14,50

Tris di bruschette (concassè; melanzane grigliate e stracciatella; burro e filetto di alici del Mediterraneo)
Dreierlei Bruschetta (Tomaten; gegrillten Auberginen und Burrata; Butter und Sardellen)
Bruschetta tris (tomatoes; grilled eggplants and burrata; butter and sards)
€ 11,00

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

Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

Risotto Carnaroli al profumo di limone, filetto di orata e bisque di gamberi
Zitronen-Risotto Carnaroli mit gegrillten Doradenfilet
Lemon-risotto Carnaroli with grilled sea bream
€ 14,00

Pappardelle fatte in casa allo Schüttelbrot con ragù di cinghiale
Hausgemachte Schüttelbrot-Bandnudeln mit Wildschweinragout
Homemade Schüttelbrot-tagliatelle with wild boar ragù
€ 13,00

Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane alla parmigiana, salsa al pomodoro e basilico
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Auberginen alla parmigiana, Tomatensauce und Basilikum
Homemade dumplings filled with eggplants alla parmigiana, tomatosauce and basil
€ 14,00

Zuppa thailandese con pollo, mandorle e latte di cocco
Thai-Suppe mit Huhn, Mandeln und Kokosmilch
Thai-soup with chicken, almonds and coconutmilk
€ 11,00

Lasagna fatta in casa alla bolognese
Hausgemachte Lasagna bolognese
Homemade lasagna bolognese
€ 13,00

Paccheri cacio, pepe, crema di zucchini e guanciale croccante
Paccheri mit Cacio, Pfeffer, Zucchini-Creme und knusprigem Bauchspeck
Paccheri with cacio, black pepper, zucchini-cream and crispy bacon
€ 14,00

Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

Controfiletto di cervo, salsa al ginepro e Lagrein, purè di carote, patate
Hirschlende mit Lagrein- Wacholder-Sauce, Karottenpüree, Kartoffeln
Venison steak with Lagrein and juniper sauce, carrot puree, potatoes
€ 24,00

Filetto di tonno grigliato con insalatina e pomodorini
Thunfischfilet mit Salat und Kirschtomaten
Tuna fillet with salad and cherrytomatoes
€ 24,00

Hamburger di manzo dell'Alto Adige, frittata, spinacino, formaggio di montagna e patate dolci fritte
Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Omelette, Spinat, Käse und Süßkartoffel-Pommes
Hamburger 100% southtyrolean beef, omelette, spinach, cheese and sweet potato fries
€ 17,00

Gulasch di vitello in umido con polenta di Storo
Kalbsgulasch mit Polenta
Veal goulasch with polenta
€ 19,00

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
€ 20,00

Dolci | Nachspeisen | Desserts

Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato fondente

Pistazien-Parfait mit Zartbitterschokoladen-Sauce

Pistachio-parfait with dark chocolate sauce

€ 6,50

Crema catalana alla gianduja e nocciole con gelato all'amarena

Gianduja-Haselnuss-Crème Brûlée mit Sauerkirsch Eis

Gianduja-hazelnut-Crème Brûlée with sour cherry ice-cream

€ 7,00

Coppa di fragole fresche con gelato

Erdbeeren mit Eis

Strawberries with ice cream

€ 6,00

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