

Consigli | Empfehlen | Recommend

Fettine di vitello, spuma di salsa tonnata, cipolla rossa al lampone
Kalbsscheiben, Thunfisch-Espuma, eingelegte rote Zwiebel in Himbeer-Essig
Veal slices, tuna espuma, raspberry pickled red onions
€ 13,00

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e finferli
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilze und Pfifferlinge
Homemade tagliatelle with porcini-mushrooms and chanterelles
€ 14,00

Pesce spada alla griglia con granella di pistacchio, insalata di farro, olive taggiasche e pomodori secchi
Gegrillten Schwertfisch mit gehackte Pistazien, Dinkel, Oliven und getrocknete Tomaten
Grilled swordfish with chopped pistachios, spelt, olives and dried tomatoes
€ 22,00

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 wedges fritte con salsa BBQ
Wedges-Pommes mit BBQ sauce
Wedges potatoes with BBQ sauce
€ 5,50

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

Seppie, scorza di limone candito, crema di piselli e caviale di pomodoro

Tintenfische, kandierte Zitronenschale, Erbsencreme und Tomatenkaviar

Cuttlefish, candied lemon zest, peas cream and tomato caviar

€ 13,00

Tentacolo di polipo grigliato, crema di patate al rosmarino e pomodori semidry

Gegrillter Oktopus, Rosmarin-Kartoffel-Creme und halbgetrocknete Tomaten

Grilled octopus, rosmarin-potato-cream and semi-dried tomatoes

€ 14,50

Tris di bruschette (concassè; crema alla carbonara e guanciale; cipolla rossa e tonno sott'olio)

Dreierlei Bruschetta (Tomaten; Carbonara-Creme und Bauchspeck; rote Zwiebeln und Thunfisch in Olivenöl)

Bruschetta tris (tomatoes; carbonata-cream and bacon; red onions and tuna in olive oil)

€ 11,00

Antipasto misto di pesce

Vorspeise aus allerlei Meeresfrüchten

Mixed seafood starter

€ 16,50

Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

Spaghetti alle vongole, basilico e pomodorini
Spaghetti mit Venusmuscheln, Basilikum und Kirschtomaten
Spaghetti with clams, basil and cherrytomatoes
€ 17,00

Gazpacho (zuppa di pomodoro fredda) con filetti alici e mozzarelline
Gazpacho (kalte Tomatensuppe) mit Sardellen und Mozzarella
Gazpacho (cold tomato soup) with anchovies and mozzarella
€ 11,00

Risotto Carnaroli al basilico con stracciatella di burrata e concassè di pomodoro
Basilikum-Risotto Carnaroli mit Burrata und Tomaten
Basil-risotto Carnaroli with burrata and tomatoes
€ 14,00

Tris di canederli al burro fuso e Trentingrana (speck, formaggio e ortica) con insalata di cappucci
Hausgemachte dreierlei Knödel mit Butter und Trentingrana (Speck, Käse und Brennessel)
dazu Krautsalat
Homemade dumplings tris with butter and Trentingrana (speck, cheese and nettle) with cabbage salad
€ 13,00

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

Ravioli fatti in casa ripieni di cervo e mirtilli su crema di formaggio Stelvio
Hausgemachte Teigtschen gefüllt mit Hirsch und Blaubeeren, dazu Stelvio-Käsesoße
Homemade dumpling filled with venison and blueberries, with Stelvio-cheese sauce
€ 14,00

Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

Controfiletto di manzo, funghi porcini, patate dolci al forno e porro croccante

Rinderlende, Steinpilze, brat-Süßkartoffeln und knusprigem Lauch

Beef steak, porcini-mushrooms, baked sweet potatoes and crispy leek

€ 24,00

Filetto di maiale in padella, salsa al vino Porto e Pak choi

Schweinfilet mit Portweinsauce und Pak choi

Pork fillet with Port wine sauce and pak choi

€ 17,00

Insalata, zucchine grigliate, e pomodorini dell'Azienda Agricola Talhof Biofarming, petto di pollo, scaglie di Trentingrana, salsa allo yogurt e pane carasau

Salat, gegrillten Zucchini und Kirschtomaten aus dem Talhof Biofarming, Hühnerbrust, gehobelter Trentingrana, Joghurt-Soße und Carasau-Brot

Salad, grilled zucchini and cherrytomatoes from Talhof Biofarming, chicken breast, Trentingrana, yogurt sauce and carasau bread

€ 14,00

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

Frittura di mare con maionese all'aglio

Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise

Deep fried seafood with garlic mayonnaise

€ 20,00

Hamburger di manzo dell'Alto Adige, bacon, formaggio di montagna, insalatine e patate wedges fritte

Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Bacon, Käse, Salat und Wedges-Pommes

Hamburger 100% southtyrolean beef, bacon, cheese, salad and fried wedges

€ 17,00

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

Dolci | Nachspeisen | Desserts

Semifreddo al cocco con copertura di cioccolato fondente

Kokos-Parfait mit Zartbitterschokolade bedeckt

Coconut-parfait covered with dark chocolate

€ 6,50

Panna cotta al lampone, croccante ai frutti rossi e cioccolato bianco????

Himbeer-Panna Cotta, Beeren-Crumble und weiße Schokolade

Raspberry panna cotta, berry crumble and white chocolate

€ 7,00

Coppa di fragole fresche con gelato alla vaniglia

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