

Consigli | Empfehlen | Recommend

Insalatina di code di gambero, carciofi, patate e scaglie di pecorino

Garnelenschwänze Salat mit Artischocken, Kartoffeln und gehobelter Pecorino-Käse

Shrimps salad with artichokes, potatoes and Pecorino-cheese

€ 14,00

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina e mirtilli rossi

Hausgemachte Bandnudeln mit Wildragout und Preiselbeeren

Homemade pappardelle with venison ragu and cranberry

€ 14,00

Bollito misto con purè di patate e salsa verde

Gemischt gekochtes Fleisch mit Kartoffelpüree und grüne Soße

Mixed boiled meat with potato puree and green sauce

€ 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

Cubi di tonno grigliati, crema di cannellini, cipolla bianca stufata

Gegrillten Thunfisch-Würfel mit Cannellini-Creme, gedünstete Zwiebeln

Grilled tuna cubes with cannellini-cream, stewed onions

14,00

Polpette di ceci, spinacino saltato e salsa allo yogurt

Kichererbsen Bällchen mit Spinat und Joghurt-Soße

Chickpea balls with spinach and yogurt sauce

€ 13,00

Tris di bruschette (concassè; radicchio trevisano tardivo stufato e scaglie di pecorino; ragù di vitello)

Bruschette (gegrillten Radicchio tardivo aus Treviso und gehobelter Pecorino-Käse, Kalbsragout)

Bruschette (grilled radicchio tardivo from Treviso and Pecorino-cheese, veal ragu)

€ 11,00

Cicchetti per due persone da dividere (antipasto misto con burrata pugliese, salmone affumicato, tartar di manzo, prosciutto crudo San Nicola 24 mesi, crema di zucca con i suoi semi, baccalà mantecato)

Cicchetti (kleine Snacks) für 2 Personen zu teilen (Burrata, geräuchertem Lachs, Rinder-Tartare, Parmaschinken San Nicola 24 Monate gereift, Kürbiscreme mit Kürbiskernen, Baccalà mantecato)

Cicchetti (mini appetizers) for 2 person to share (Burrata, smoked salmon, beef tartare, Parma ham 24 months aged, pumpkin cream with pumpkin seeds, creamed baccalà)

€ 23,00

Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

Risotto al Lagrein, crema di mele, spirale di Puzzone di Moena

Lagrein-Risotto mit Apfelcreme und Puzzone di Moena (Käse)-Spirale
Lagrein-Risotto with apple cream and Puzzone di Moena (cheese)-spiral
€ 14,00

Ravioli di patate fatti in casa ripieni di zucca, ricotta dura grattugiata e speck croccante

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Kürbis, mit gehobelter Ricotta und knusprigem Speck
Homemade potato-ravioli filled with pumpkin, with Ricotta and crispy Speck
€ 14,00

Crema di cavolfiori, cubetti di pane nero tostati, petto d'anatra affumicato

Blumenkohlcremesuppe mit geröstetem Schwarzbrot und geräucherter Entenbrust
Creamy califlower soup with toasted brown bread and smoked duck breast
€ 12,00

Canederli ai finferli con salsa ai 4 formaggi

Hausgemachte Pfifferlinge-Knödel mit Käse-Soße
Homemade chanterelle dumplings with cheese-sauce
€ 13,00

Paccheri con pesce spada, pesto di pistacchio e melanzane fritte

Paccheri (Nudeln) mit Pistazienpesto, Schwertfisch und frittierten Auberginen
Paccheri (Pasta) with pistachio pesto, swordfish and fried eggplant
€ 15,00

Lasagna fatta in casa alla bolognese

Hausgemachte Lasagna bolognese
Homemade lasagna bolognese
€ 13,00

Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

Tenero ribeye steak dell'Alto Adige, patate al forno e verdure alla griglia
Südtiroler Ribeye Steak, gebackene Kartoffeln und gegrillten Gemüse
Southtyrolean ribeye steak, baked potatoes and grilled vegetables
€ 29,00

Coniglio al forno con polenta di Storo
Gebackenes Kaninchen mit Polenta von Storo
Baked rabbit with polenta of Storo
€ 20,00

Insalatona con mele, formaggio fresco di capra, noci e radicchio trevisano tardivo
Blattsalat mit Apfel, Radicchio Trevisano Tardivo, Walnüsse und Ziegenkäse
Salad with apple, radicchio trevisano tardivo, walnuts and goat cheese
€ 13,00

Baccalà alla vicentina con polenta di Storo
Baccalà alla vicentina mit Polenta von Storo
Baccalà alla vicentina with polenta of Storo
€ 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, radicchio trevisano tardivo, formaggio di montagna, insalatine e patate wedges fritte
Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Radicchio Trevisano Tardivo, Käse, Salat und Wedges-Pommes
Hamburger 100% southtyrolean beef, radicchio trevisano tardivo, 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

Mini panettone fatto in casa alle albicocche e cioccolato con crema al mascarpone
Kleinen hausgemachte Panettone, Aprikosen, Schokoladen mit Mascarpone-Creme
Small homemade apricot chocolate panettone with mascarpone-cream
€ 8,00

Profiteroles fatto in casa al caramello
Hausgemachtes Karamell-Profiteroles
Homemade caramel-profiteroles
€ 6,50

Mousse al cioccolato fondente, Baumkuchen, prugne sciroppate
Bitterschokolade-Mousse mit Baumkuchen und Pflaumen in Sirup
Dark chocolate mousse with Baumkuchen and plums in syrup
€ 6,50

Tiramisù classico
€ 6,00

Canederli di mele fritti con marmellata di ribes rossi
Apfelknödel mit Johannisbeermarmelade
Apple dumplings with redcurrant jam
€ 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 coffe
€ 4,00

Sorbetto al limone (classico o al profumo di menta)
Zitronensorbet (klassisch oder mit Pfefferminzaroma)
Lemon sorbet (classic or with mint flavour)
€ 4,50