

Consigli | Empfehlungen | Suggestions

Strudel ripieno di asparagi verdi, prosciutto, formaggio, con spuma di Trentingrana

Strudel gefüllt mit grünen Spargeln, gekochtes Schinken, Käse und Trentingranaschaum

Strudel filled with green asparagus, ham, cheese and Trentingrana espuma

€ 14,00

Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, crema di porri e guanciale croccante

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili Pfeffer, Lauch-Creme und knusprigem Bauchspeck

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, leek-cream and crispy bacon

€ 15,00

Cosce di quaglia saltate, crema di patate al limone e spinaci

Wachtelschenkel mit Zitronen-Kartoffel-Creme und Spinat

Quail legs with lemon-potato-cream and spinach

€ 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 € 5,00

Patatine fritte dippers con salsa BBQ

Dippers-Pommes mit BBQ sauce

Dippers fries with BBQ sauce

€ 6,00

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 Brotcroutons

Beef tartar (100 g | 200 g) with butter and bread croutons

€ 14,00 | 26,00

Salmone affumicato in casa con burro e crostini di pane caldo

Selbst geräucherter Lachs mit Butter und Brotcroutons

Self smoked salmon with butter and bread croutons

€ 14,00

Carciofi freschi gratinati con formaggio al tartufo e culatello

Überbackene Artischocken mit Trüffel-Käse und Culatello

Artichokes au gratin with truffle-cheese and culatello

€ 15,50

Tris di bruschette (concassè; crema di melanzane e ricotta grattugiata; stracciatella di burrata e prosciutto crudo)

Bruschette (Tomaten; Auberginen-Creme und Ricotta; Burrata und Parmaschinken)

Bruschette (tomatoes; eggplants-cream and ricotta; burrata and Parmaham)

€ 13,00

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

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

Cicchetti (mini appetizers) for 2 person to share (Burrata, smoked salmon, beef tartare, Parma ham 24 months aged, porcini mushrooms soup, creamed baccalà)

€ 23,00

Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

Bigoli al torchio con sarde, pinoli, uvetta e pangrattato
Bigoli al Torchio mit Pinienkernen, Rosinen und Semmelbrösel
Bigoli al torchio with pinenuts, raisins and breadcrumbs
€ 15,00

Mezzelune di spinaci altoatesine fatte in casa con burro fuso e Parmigiano
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesankäse
Homemade typical south tyrolean dumplings filled with spinach, with butter and paresan cheese
€ 14,00

Zuppa di cipolle con crostino di pane al formaggio
Zwiebelsuppe mit Käsebrot
Onionsoup with cheese bread
€ 12,00

Tagliatelle fatte in casa con crema di formaggi, cubetti di patate e sapore di tartufo
Hausgemachte Bandnudeln mit Käse und Kartoffeln mit Trüffel-Aroma
Homemade tagliatelle with cheese and potatoes with truffle flavour
€ 14,00

Gnocchi di patate fatti in casa con code di gamberi e radicchio trevisano tardivo
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelen und Radicchio
Homemade potato gnocchi with shrimps and radicchio
€ 16,00

Lasagna fatta in casa con asparagi verdi, ragù di vitello e Trentingrana
Hausgemachte Lasagna mit grüne Spargeln, Kalbsragout und Trentingrana
Homemade lasagna with green asparagus, calf ragù and Trentingrana
€ 14,00

Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

Controfiletto di cervo con salsa al vino Porto, pastinaca saltata e verza

Hirschlende mit Portweinsauce, gebratene Pastinaken und Wirsing
Venison sirloin with Port wine sauce, stir-fried parsnip and savoy cabbage
€ 26,00

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con purè di patate

Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree
Braised pork cheeks with potato purée
€ 22,00

Insalatona con carciofi, sashimi di tonno al sesamo e radicchio trevisano tardivo

Blattsalat mit Artischocken, Thunfisch Sashimi mit Sesam und Radicchio
Salad with artichokes, tuna sashimi with sesam and radicchio
€ 18,00

Filetto di branzino ai ferri con cavolfiori arrostiti e salsa di pesce

Gegrillter Seebarsch Filet mit Blumenkohl und Fischsauce
Grilled sea bass fillet with cauliflower and fishsauce
€ 24,00

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, cappuccio viola, formaggio di montagna, pomodori secchi e patate dippers fritte

Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Rotkohl, Käse, getrocknete Tomaten und Dippers-Pommes
Hamburger 100% southtyrolean beef, red cabbage, cheese, sun dried tomatoes and dippers fries
€ 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
€ 18,00

Dolci | Nachspeisen | Desserts

Cheesecake con frutti di bosco con sorbetto al sambuco

Cheesecake mit Waldbeeren mit Holunder-Sorbet

Cheesecake with berries and elderflower sorbet

€ 7,00

Semifreddo al pistacchio con glassa al lampone

Pistazienparfait mit Himbeer-Glasur

Pistachio parfait with raspberry-glaze

€ 6,50

Cremoso al cioccolato fondente con amarene e mandarino al Cointreau

Bitterschokolade-Mousse mit Sauerkirschen und Mandarinen in Cointreau

Dark chocolate mousse with sour cherries and mandarin in Cointreau

€ 7,50

Tiramisù classico

€ 6,00

Crema catalana al cocco con sorbetto al frutto della passione

Kokos-Crème Brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet

Coconut Crème Brûlée with passion fruit-sorbet

€ 7,50

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 mela)

Zitronensorbet (klassisch oder mit Apfelaroma)

Lemon sorbet (classic or with apple flavour)

€ 4,50