

# Consigli | Empfehlungen | Suggestions

## **Asparagi bianchi con prosciutto pasquale dell'Alto Adige e salsa bolzanina**

Weißer Spargeln mit Osterschinken und Boznersauce

*White asparagus with Easter ham and Boznersauce (egg sauce)*

*Antipasto / Vorspeise / Starter € 15,00*

*Secondo piatto / Hauptspeise / Main course € 22,00*

## **Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e limone, crema allo zafferano, zenzero candito e bottarga di tonno**

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Zitronen, mit Safran Creme, kandierte Ingwer und Fischrogen

*Homemade dumplings filled with ricotta-cheese and lemon, with saffron cream sauce, candied ginger and bottarga*

*€ 15,00*

## **Pesce spada arrostito con agretti al limone e pomodori semidry**

Gegrillter Schwertfisch mit Sodakraut und halbtrocknete Tomaten

*Grilled swordfish with saltwort and sundried tomatoes*

*€ 24,00*

# 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

**Animelle di vitello in crosta di mais, porcini e cipolla stufata**

Panierte Kalbsbries mit Steinpilze und gedünstete Zwiebeln

*Breaded calf sweetbreads with porcini mushrooms and stewed onions*

€ 15,00

**Polpo ai ferri con patate al prezzemolo, olive taggiasche, pomodori semidry**

Gegrillter Tintenfisch mit Petersilienkartoffeln, taggiasca Oliven und halbgetrocknete Tomaten

*Grilled octopus with parsley potatoes, taggiasca olives and sundried tomatoes*

€ 15,50

**Tris di bruschette (concassè; brie, noci, speck e miele; salsa bolzanina)**

Bruschette (Tomaten; Brie, Walnüsse, Speck und Honig; Boznersoße)

*Bruschette (tomatoes; brie, walnuts, speck and honey; boznersauce)*

€ 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 asparagi**

**bianchi, panna cotta al parmigiano e chips di speck)**

Cicchetti (kleine Snacks) für 2 Personen zu teilen (Burrata, geräuchertem Lachs, Rinder-Tartare, Parmaschinken San Nicola 24 Monate gereift, Spargel Cremesuppe, Parmesan-Pannacotta und knusprigem Speck)

*Cicchetti (mini appetizers) for 2 person to share (Burrata, smoked salmon, beef tartare, Parma ham 24 months aged, creamy asparagus soup, Parmesan-pannacotta and crispy speck)*

€ 23,00

# Primi piatti | Warme Vorspeisen | First courses

**Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout  
*Homemade pappardelle with venison ragout*  
€ 14,00

**Spaghetti alle vongole**  
Spaghetti mit Venusmuscheln  
*Spaghetti with clams*  
€ 18,00

**Zuppa con latte di cocco e curry rosso, gamberi e germogli di soia**  
Thai-Suppe mit Kokosmilch, rotem Curry, Garnelen und Sojabohnensprossen  
*Tahi-soup with coconut milk, red curry, shrimps and soybean sprouts*  
€ 13,00

**Canederli di formaggio Stelvio fatti in casa con insalata di cappucci e speck**  
Hausgemachte Käseknödel mit Speck-Krautsalat  
*Homemade cheese-dumplings with cabbage salad with speck*  
€ 13,00

**Lasagna fatta in casa con aglio orsino, pomodori secchi, noci e asparagi**  
Hausgemachte Lasagna mit Bärlauch, getrocknete Tomaten, Walnüsse und Spargeln  
*Homemade lasagna with wild garlic, sundried tomatoes, walnuts and asparagus*  
€ 14,00

**Orecchiette pugliesi con broccoli saltati, filetti di alici e pomodorini**  
Orecchiette mit Brokkoli, Sardellen und Kirschtomaten  
*Orecchiette with broccoli, sards and cherry-tomatoes*  
€ 15,00

# Secondi Piatti | Hauptspeisen | Main courses

**Controfiletto di manzo al pepe verde, millefoglie di patate, broccolo romano saltato**  
Rinderlende mit grüner Pfeffersoße, Kartoffel Millefeuille und Romanesco Blumenkohl  
*Beef sirloin with green peppercorn sauce, potato millefeuille and romanesco broccoli*  
€ 24,00

**Capretto al forno, asparagi, salsa bolzanina e polenta di Storo**  
Zicklein mit Polenta, Spargeln und Boznersoße  
*Goat meat with polenta, asparagus and boznersauce*  
€ 24,00

**Insalatona con salmone affumicato da noi, asparagi, formaggio fresco e mandorle**  
Blattsalat mit geräuchertem Lachs, Spargeln, Frischkäse und Mandeln  
*Salad with smoked salmon, asparagus, fresh cheese and almonds*  
€ 17,00

**Tenero gulasch di vitello con polenta di Storo**  
Kalbsgulasch mit Polenta  
*Calf goulash with polenta*  
€ 19,00

**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, zucchine grigliate, provola affumicata, pomodori secchi e patate dippers fritte**  
Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, gegrillte Zucchini, geräuchertem Provola-Käse, getrocknete Tomaten und Dippers-Pommes  
*Hamburger 100% southtyrolean beef, grilled zucchini, smoked Provola-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

## **Crostata con nocciole e cioccolato fondente e sorbetto al lampone**

Schokolade-Haselnuss Tarte mit Himbeer-Sorbet

*Chocolate-hazelnut tarte with raspberry-sorbet*

€ 7,00

## **Semifreddo al sambuco con composta alle albicocche**

Holunder-Parfait mit Aprikosenkompott

*Elderflower-parfait with apricots compote*

€ 6,50

## **Panna cotta al cioccolato bianco, crema al mango, pistacchio sabbaiato**

Weißer Schokolade-Pannacotta, Mango-Soße und Pistachio

*White chocolate pannacotta with mango-sauce and pistachio*

€ 6,50

## ***Tiramisù classico***

€ 6,00

## **Coppa di fragole, sorbetto al sambuco**

Erdbeeren mit Holunder-Sorbet

*Strawberries with elderflower-sorbet*

€ 5,50

## **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 (classico o al profumo di mela)**

Zitronensorbet (klassisch oder mit Apfelaroma)

*Lemon sorbet (classic or with apple flavour)*

€ 4,50