

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 Brotcroustons

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

€ 15,00 | 27,00

Insalatina di gamberi con patate, pomodori secchi e sedano

Garnelensalat mit Kartoffeln, getrocknete Tomaten und Sellerie

Shrimp salad with potatoes, sun-dried tomatoes and celery

€ 15,00

Vitello tonnato, spuma di tonno e capperi

Vitello tonnato, Thunfisch-Espuma und Kapern

Vitello tonnato, tuna espuma and capers

€ 15,00

Carpaccio di cervo con porcini, scalogno stufato e Schüttelbrot

Hirsch-Carpaccio mit Steinpilze, Schalotte und Schüttelbrot

Deer-carpaccio with porcini-mushrooms, shallot and Schüttelbrot

€ 15,00

Tris di bruschette con pane di Altamura (concassè; formaggio e pere; pesto rosso e olive taggiasche)

Bruschette (Tomaten; Käse und Birnen; rotem Pesto und Taggiasca Oliven)

Bruschette (tomatoes; cheese and pears; red pesto and taggiasca olives)

€ 14,00

Cicchetti per due persone da dividere

(stracciatella di burrata pugliese; salmone affumicato da noi; tartar di manzo; prosciutto crudo San Nicola 24 mesi; vitello tonnato, crema di zucca)

Cicchetti (kleine Snacks) für 2 Personen zu teilen

(Burrata; geräuchertem Lachs; Rinder-Tartare; Parmaschinken San Nicola 24 Monate gereift; Vitello tonnato; Kürbiscremesuppe)

Cicchetti (mini appetizers) for 2 person to share

(Burrata; smoked salmon; beef tartare; Parma ham 24 months aged; vitello tonnato; creamy pumpkin soup)

€ 23,00

PRIMI PIATTI

Warme Vorspeisen | First courses

Ravioli fatti in casa ripieni di castagne e ricotta con granella di nocciola

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kastanien und Topfen, mit gehackte Haselnüsse

Homemade dumplings filled with chestnuts and ricotta, with chopped hazelnuts

€ 15,00

Tagliatelle fatte in casa ai finferli freschi

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen

Homemade tagliatelle with chanterelles

€ 16,00

Paccheri "Matt" con cubetti di pesce spada, crema di melanzane, salsa di datterini, granella di pistacchio

Paccheri mit Schwertfisch, Auberginencreme, Datterini-Tomaten-Soße und Pistazienkörner

Paccheri with swordfish, eggplants-cream, datterini-tomatoes-sauce and pistachio grains

€ 16,00

Canederli fatti in casa alla rapa rossa con crema di gorgonzola

Hausgemachte Rotebete-Knödel mit Gorgonzola-Creme

Homemade beetroot-dumplings with gorgonzola-cheese-cream

€ 14,00

Lasagna fatta in casa con zucca violino, cavolo nero e speck croccante

Hausgemachte Lasagna mit Kürbis, Schwarzkohl und knusprigem Speck

Homemade lasagna with pumpkin, black cabbage and crispy speck

€ 15,00

Maccheroni alla gricia (cacio, pepe e guanciale croccante)

Maccheroni alla gricia (Cacio-Käse, Pfeffer und knusprigem guanciale)

Maccheroni alla gricia (Cacio-cheese, black pepper and crispy guanciale)

€ 15,00

Crema di zucca con code di gambero e olio di semi di zucca

Kürbiscremesuppe mit Garnelenschwänze und Kürbiskernöl

Creamy pumpkin soup with shrimps and pumpkin seed oil

€ 15,00

SECONDI PIATTI

Hauptspeisen | Main courses

Tagliata di manzo con porcini e patate al forno

Tagliata vom Rind, Steinpilze und Bratkartoffeln

Beef tagliata, porcini mushrooms and potatoes

€ 25,00

Filetto di pesce spada con pomodoro, olive e capperi con broccolo arrostito

Schwertfisch mit Tomaten, Oliven und Kapern, dazu gebratenen Brokkoli

Swordfish with tomatoes, olives and capers, with roasted broccoli

€ 23,00

Coppa di maialino da latte croccante alle erbette, zucca al forno, verza stufata

Knuspriger Schweinekamm mit Kräuter, Kürbis und gedünsteter Kohl

Crispy pork neck with herbs, pumpkin and stewed cabbage

€ 21,00

Insalatona con tataki di tonno, finocchio marinato, arancio, semi di girasole

Blattsalat mit Thunfisch-Tataki, mariniertem Fenchel, Orangen und Sonnenblumenkernen

Salad with tuna tataki, marinated fennel, orange and sunflower seeds

€ 17,00

Parmigiana di melanzane

Parmigiana di melanzane

Parmigiana di melanzane

€ 17,00

Frittura di mare con maionese all'aglio

Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise

Deep fried seafood with garlic mayonnaise

€ 24,00

Hamburger di manzo dell'Alto Adige, formaggio, cipolle rosse caramellate e patate dippers fritte

Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Käse, karamellisierte rote Zwiebel und Dippers-Pommes

Hamburger 100% southtyrolean beef, cheese, caramelized red onions and dippers fries

€ 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

€ 19,00

CONTORNI

Beilage | Side dishes

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5,00

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

Lista Allergeni

1. GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2. CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3. UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4. PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5. ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6. SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7. LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9. SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10. SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)

13. LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

DOLCI

Nachspeisen | Desserts

Coppetta di cioccolato fondente con mousse di castagne e caffè

Schokobecher mit Kastanien-Kaffee-Mousse

Chocolate cup with chestnut-coffee-mousse

€ 8,00

Canederli di ricotta alla gianduja con pane croccante alla cannella

Topfenknödel gefüllt mit Gianduja, mit Zimt-Aroma

Sweet cheese-dumplings filled with gianduja, with cinnamon

€ 7,50

Cannolo siciliano con pistacchio in granella

Sizilianische Cannolo mit Pistazienkörner

Cannolo siciliano with pistachio grains

€ 7,00

Tiramisù classico

€ 7,00

Tarte framboise pistacchio e lamponi (tartelletta di frolla e nocciola, pasticceria al pistacchio, lamponi)

Tarte framboise mit Pistazien und Himbeeren (Mürbeteig mit Haselnuss, Pistaziencreme, Himbeeren)

Tarte framboise with pistachio and raspberries (shortcrust pastry with hazelnuts, pistachiocream, raspberries)

€ 8,00

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)

€ 8,00

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

€ 4,50

Sorbetto al limone (alcolico o analcolico)

Zitronensorbet (alkoholisch oder alkoholfrei)

Lemon sorbet (alcoholic or non-alcoholic)

€ 4,50

