

Kalte Vorspeisen

Mediterraner Brotsalat mit Garnelen

14,00 €
1,2,4,7,9,11

Bruschetta mit Grillgemüse,
Büffelmozzarella mit Olive und Tomate

10,00 €
1,4,9,11

Honigmelone mit Büffelmozzarella
und Rohschinken

13,00 €
9,11

Kalbs-Carpaccio mit eingelegten Pfifferlingen,
Tomate, Rucola und Parmesan

13,00 €
9,11

Tatar vom Rind nach unserer Art mit Brioche

17,00 €
1,2,3,4,6,8,9,11

Lachstatar mit Avocado, Orange und Ciabatta

18,00 €
1,4,8,11

Warme Vorspeisen

Fenchelsüppchen mit Lachs und Orange

10,00 €
8,9,11

Pfifferling-Risotto mit
Ziegenfrischkäse und Rucola

13,00 €
4,9,11

Tagliatelle aus Schüttelbrot mit Steinpilzen,
Frühlingslauch und Lardo

12,00 €
1,3,9,11

Hausgemachte Tagliolini mit Sommer-Trüffel

15,00 €
1,3,9

Hausgemachte Tortellini gefüllt mit
geschmorter Kalbsschulter auf Selleriecreme
mit Cocktail-Tomaten und Kresse

12,00 €
1,3,4,6,9,11

„Fritto Misto“ vom Fisch

22,00 €
1,4,7,8,11,14

Hauptspeisen

Filet vom Lachs mit
Minestrone und Kartoffeln

25,00 €
4,8,9,11

Rindsfilet in der Kräuterkruste mit
Röstkartoffeln oder Grillgemüse

29,00 €
1,3,4,9

Rosa gebratener Lammrücken
auf Caponata und Grießkroketten

27,00 €
1,3,4,9,10,11

Wiener Schnitzel vom Truthahn
mit Röstkartoffeln

16,00 €
1,3,4,9

Tempura vom Gartengemüse mit
Zitronencreme und Frischkäse-Dip

16,00 €
1,4,9,11

Für unsere kleinen Gäste

Penne mit Tomaten

8,00 €
1,3,4,9

Spaghetti mit Ragù

8,00 €
1,3,4,9,10,11

Wiener Schnitzel vom Truthahn
mit Pommes Frites

12,00 €
1,3,4,9

Beilagen

Röstkartoffeln – klein/groß
4,00 € / 6,00 €

Pommes frites – klein/groß
4,00 € / 6,00 €

Grillgemüse – klein/groß
6,00 € / 12,00 €

Gemischter Salat – klein/groß
6,00 € / 8,00 €

Dessert

Dessert von der Kokosnuss und Ananas

9,00 €
1,2,3,9,11

Crêpes mit Aprikosenmarmelade und
hausgemachtem Vanilleeis

9,00 €
1,2,3,9,11

Hausgemachtes Schoko-Ingwer-Törtchen
mit Sorbet

10,00 €
1,3,9

Hausgemachtes Vanilleeis mit Himbeere

6,00 €
3,9

Zweierlei Sorbets hausgemacht
mit frischen Früchten

8,00 €
11

Gedeck 2,00€

ALLERGIEN oder UNVERTRÄGLICHKEITEN

*Unsere Speisen und Getränke können
folgende Stoffe enthalten:*

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer,
Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)*
- 2 Nüsse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss,
Pekannuss, Pistazie, Macadamianuss,
Queenlandnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse)*
- 3 Eier*
- 4 Erdnüsse*
- 5 Soja*
- 6 Senf*
- 7 Krebstiere*
- 8 Fisch*
- 9 Milch (einschließlich Laktose)*
- 10 Sellerie*
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite*
- 12 Sesamsamen*
- 13 Lupine*
- 14 Weichtiere*

*Sofern die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies
bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.*

DEGUSTATIONSMENÜ

(nur abends bis 21:00Uhr)

3 Gänge	40,00 €
4 Gänge	50,00 €
5 Gänge	60,00 €

Unsere Weinempfehlung

Vial Weißburgunder
Südtirol 2017
5,50 €

Andrian Rubeno Lagrein
Südtirol 2017
6,00 €

Pfitscher Fuchsleiten
Blauburgunder
Südtirol 2017
7,00 €

Apero – Fingerfood

Variation von Häppchen
10,00 €

Kaltes und Warmes aus der Küche
15,00 €

Quintett vom
Salzigen, Würzigen und Süßen
20,00 €

Antipasti

Panzanella con gamberi

14,00 €

1,2,4,7,9,11

Bruschetta con verdure alla griglia,
mozzarella di bufala con olive e pomodoro

10,00 €

1,4,9,11

Melone con mozzarella di bufala e
prosciutto crudo

13,00 €

9,11

Carpaccio di vitello con finferli marinati,
pomodoro, rucola e parmigiano

13,00 €

9,11

Tartare di manzo alla maniera dello chef
con brioche

17,00 €

1,2,3,4,6,8,9,11

Tartare di salmone con avocado, arancia e
ciabatta

18,00 €

1,4,8,11

Primi piatti

Crema di finocchio con salmone e arancia

10,00 €

8,9,11

Risotto ai finferli con caprino fresco e rucola

13,00 €

4,9,11

Tagliatelle al pane di segale con funghi porcini,
porro di primavera e lardo

12,00 €

1,3,9,11

Tagliolini fatti in casa con tartufo estivo

15,00 €

1,3,9

Tortellini fatti in casa ripieni con brasato di spalla di
vitello su crema di sedano, pomodorini e crescione

12,00 €

1,3,4,6,9,11

Frittura mista di pesce

22,00 €

1,4,7,8,9,11,13,14

Secondi piatti

Filetto di salmone con

minestrone e patate

25,00 €

4,8,9,11

Filetto di manzo in crosta di erbe aromatiche
con patate arrostiti o verdure alla griglia

29,00 €

1,3,4,9

Sella di agnello con caponata e
crocchette di semola

27,00 €

1,3,4,9,10,11

Cotoletta di tacchino alla milanese
con patate saltate

16,00 €

1,3,4,9

Tempura di verdure dell'orto con crema di
limone e dip al formaggio fresco

16,00 €

1,4,9,11

Per i nostri piccoli ospiti

Penne al pomodoro

8,00 €

1,3,4,9

Spaghetti al ragù

8,00 €

1,3,4,9,10,11

Cotoletta di tacchino con patatine fritte

12,00 €

1,3,4,9

Contorni

Patate saltate – piccolo/grande

4,00 € / 6,00 €

Patatine fritte – piccolo/grande

4,00 € / 6,00 €

Verdure alla griglia – piccolo/grande

6,00 € / 12,00 €

Insalata mista – piccola/grande

6,00 € / 8,00 €

Dessert

Dolce al cocco ed ananas

9,00 €

1,2,3,9,11

Crêpes con marmellata di albicocche
e gelato alla vaniglia fatto in casa

9,00 €

1,2,3,9,11

Tortino al cioccolato e zenzero
con sorbetto

10,00 €

1,3,9

Gelato alla vaniglia fatto in casa con lamponi

6,00 €

3,9

Variazione di sorbetto fatto in casa
con frutta fresca

8,00 €

11

Coperto 2,00€

MENU DI DEGUSTAZIONE

(solo la sera fino alle ore 21:00)

3 portate 40,00 €

4 portate 50,00 €

5 portate 60,00 €

Vini consigliati

Vial Pinot Bianco

Alto Adige 2017

5,50 €

Andrian Rubeno Lagrein

Alto Adige 2017

6,00 €

Pfitscher Fuchsleiten

Pinot nero

Südtirol / Alto Adige 2017

7,00 €

ALLERGIE o INTOLLERANZE

*I nostri cibi e le nostre bevande
possono contenere le seguenti sostanze:*

- 1 *Cereali con glutine
(Grano, segale, avena, farro, kamut e prodotti
a base di questi)*
- 2 *Noci
(Mandorla, nocciola, noce, anacardi, noci pecan,
noci del Brasile, pistacchi, macadamia, noci
del Queensland e prodotti a base di questi.*
- 3 *Uova*
- 4 *Arachide*
- 5 *Soia*
- 6 *Senape*
- 7 *Crostaceo*
- 8 *Pesce*
- 9 *Latte (incluso lattosio)*
- 10 *Sedano*
- 11 *Anidride solforosa e solfiti*
- 12 *Semi di sesamo*
- 13 *Lupino*
- 14 *Molluschi*

*Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie
o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento
dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di
fornire ulteriori informazioni.*

Apero - Fingerfood

Variazione di spuntini
10,00 €

Spuntini freddi e caldi dalla cucina
15,00 €

Assaggi salati, speziati e dolci
20,00 €