

## ANTIPASTI • APPETIZERS

**Prosciutto crudo con burrata e pesto al basilico** ..... 18,50 €

Rohschinken mit Burrata-Käse und Basilikumpesto

*Raw ham with burrata cheese flavoured with basil pesto*

**Vitello tonnato classico** ..... 17,50 €

Kalbfleisch mit einer delikaten Thunfischsoße

*Veal with a delicate tuna sauce*

**Carpaccio di cervo, funghetti marinati,  
scaglie di formaggio grana e rucola** ..... 19,50 €

Hirschcarpaccio mit marinierten Pilzen,

Grana-Käse-Splitter und Rauke

*Venison carpaccio with marinated mushrooms,*

*Grana-cheese and rocket salad*

**Tartare di manzo (150 g) già condita** ..... 24,00 €

Gewürztes Rinds-Tatar · *Seasoned beef tartare*

**Insalata d'orzo vegetariana  
(pomodorini, cetrioli, cipolla e formaggio locale)** ..... 16,50 €

Vegetarischer Gerstensalat (Kirschtomaten, Gurken,

Zwiebeln und einheimischer Käse)

*Vegetarian barley salad (cherry tomatoes, cucumber,*

*onion and local cheese)*

**Coperto - il pane è compreso nel prezzo** ..... 2,50 €

Gedeck - Brot inklusive

*Cover charge - bread included*

## PRIMI • STARTERS

**Pacchero alla Norma (pomodorini, melanzana frita,  
basilico e caccio ricotta) ..... 17,50 €**

Pacchero alla Norma (Kirschtomaten, frittierte Auberginen, Basilikum und Ricotta-Käse)  
*Pacchero alla Norma (cherry tomatoes, fried aubergine, basil and ricotta cheese)*

**Linguine con battuto di olive, capperi, alici e pane croccante ..... 16,50 €**

Linguine mit feingehackten Oliven, Kapern, Sardellen und knusprigem Brotstreusel  
*Linguine with finely chopped olives, capers, anchovies and crunchy bread*

**Linguine con bisque di gamberi,  
pesto al pistacchio e tartare di gamberi ..... 19,50 €**

Linguine mit Garnelenbisque, Pistazienpesto und Garnelentartar  
*Linguine with prawn bisque, pistachio pesto and prawn tartare*

**Tagliatelle con ragù di cervo e scaglie di grana ..... 19,00 €**

Eierbandnudeln mit Hirschragout und Grana-Käse-Splitter  
*Tagliatelle with venison ragout and grana cheese*

**Raviolo al basilico e pomodorini, ripieno di formaggio fresco ..... 18,00 €**

Raviolo (Teigtasche) mit Basilikumcreme und Kirschtomaten, gefüllt mit Frischkäse  
*Raviolo with basil and cherry tomatoes, filled with fresh cheese*

**Risotto alle erbe aromatiche di montagna con Speck croccante ..... 17,00 €**

Bergkräuter- Risotto mit knusprigem Speck  
*Mountain herb risotto with crispy Speck*

## ZUPPE • SOUPS

**Vellutata di carote e zenzero ..... 9,50 €**

Karotten-Ingwer Suppe · *Carrots and ginger cream*

**Crema di cipolle con Speck croccante dell'Alto Adige ..... 11,00 €**

Zwiebelcremsuppe mit knusprigen Südtiroler Speck  
*Cream of onion soup with crispy local Speck*

## SECONDI • MAIN COURSES

- Polenta con funghi champignon e formaggio locale** ..... 17,50 €  
Polenta mit Champignons und geschmolzenem Käse  
*Polenta with mushrooms and melted cheese*
- Polenta con Gulasch di manzo nostrano** ..... 21,00 €  
Rindsgulasch mit Maisbrei · *Local beef goulasch with polenta*
- Guance di manzo nostrano con salsa Lagrein, puré di fave e carotine baby** ..... 25,00 €  
Rinderbäckchen mit Lagrein-Sauce, Püree aus Saubohnen und Baby-Möhrrchen  
*Beef cheeks with Lagrein sauce, mashed broad beans and baby carrots*
- Tagliata di manzo su rucola, pomodorini essiccati, scaglie di grana e patate rösti** ..... 28,00 €  
Tagliata vom Rind auf Rauke, getrockneten Kirschtomaten, Parmesan und Rösti  
*Sliced beef on rocket salad, dried cherry tomatoes, Parmesan cheese and rösti*
- Costine di maiale con patate al forno e insalata di cappuccio** ..... 24,50 €  
Schweinerippchen mit Ofenkartoffel und Krautsalat  
*Pork ribs with jacket potato and cabbage salad*
- Salmone al forno con con patate al rosmarino e carotine baby** ..... 23,50 €  
Lachs vom Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhrrchen  
*Baked salmon with rosemary potatoes and baby carrots*
- Cotoletta Milanese (vitello) e patatine fritte** ..... 21,00 €  
Wienerschnitzel vom Rind mit Pommes · *Milanese (beef) with french fries*
- Puré di fave con cicoria ripassata e crostino aromatizzato** ..... 17,00 €  
Püree aus Saubohnen mit sautierter Chicorée und Gewürzcrouton  
*Mashed broad beans with sautéed chicory and flavoured crouton*

## CONTORNI A SCELTA • SIDE DISHES OF CHOICE

- Polenta • cicoria saltata • insalata di cappuccio • insalata mista** ..... 8,50 €  
Polenta · sautierte Chicorée · Krautsalat · gemischter Salat  
*Polenta · sautéed chicory · coleslaw · mixed salad*
- Rösti • patate al forno • patate fritte** ..... 5,50 €  
Rösti · Ofenkartoffeln · Pommes frites · *Rösti · jacket potatoes · french fries*

## DESSERTS

**Panna cotta con salsa al mango e granella di nocciole** ..... 7,00 €  
Panna Cotta mit Mangosauce und Haselnussgranulat  
*Panna cotta with mango sauce and hazelnut granules*

**Tiramisù** ..... 7,50 €

**Tortino al cioccolato su salsina ai lamponi freschi e gelato alla crema** ..... 11,00 €  
Schokoladentörtchen auf frischer Himbeersauce mit Sahneeis  
*Chocolate cake on a fresh raspberry sauce and ice cream*

**Frutti di bosco freschi con gelato alla crema** ..... 9,00 €  
Frische Waldbeeren mit Sahneeis · *Fresh berries with a scoop of ice cream*

**Golosa crostata del giorno** ..... 8,00 €  
Kuchen/Torte des Tages · *Tasty tart of the day*

**Strudel di mele con crema alla vaniglia o gelato alla crema** ..... 6,50 / 8,00 €  
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahneeis  
*Apple strudel with vanilla cream or ice cream*

**Affogato al caffè** ..... 5,50 €  
Vanilleeis mit Kaffee · *Vanilla ice cream with coffee*

**Ottimo accompagnamento** · *Dazu empfohlen* · *We suggest*  
**Gewürztraminer Passito "Cresta"- Rottensteiner** ..... 9,00 €  
Dessertwein · *Sweet Wine*

**Richiedi la lista delle nostre coppe di gelato**

Bitte fragen Sie und nach der Eis- und Kuchenkarte

*Please ask for the ice cream and sweets menu*