

## ANTIPASTI • APPETIZERS

**Tomino in manto di zucchini su fonduta di zafferano** ..... 17,00 €

Gegrillter Tomino in Zucchini-mantel auf Safranfondue

*Grilled Tomino cheese wrapped in courgette on saffron fondue*

**Vitello tonnato classico** ..... 18,00 €

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*

**Battuta di Fassona condita, servita con crema  
di pistacchio e pecorino romano (150 gr)** ..... 24,00 €

Gewürztes Fassona - Rindstartar, serviert mit

Pistaziencreme und Pecorino Romano (150 g)

*Seasoned Fassona beef tartare with pistachio*

*cream and pecorino romano (150 g)*

**Piatto tirolese con salumi misti e formaggi locali** ..... 18,00 €

Tiroler Platte mit gemischtem Aufschnitt und heimischem Käse

*Tyrolean platter with mixed cold cuts and local cheeses*

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

Gedeck - Brot inklusive · Cover charge - bread included

## PRIMI • STARTERS

**Linguine cacio e pepe con funghi trifolati** ..... 16,00 €

Linguine mit "Cacio" Käse und Pfeffer und sautierten Pilzen  
*Linguine with „Cacio“ cheese and pepper with sautéed mushrooms*

**Linguine alla Carbonara con pancetta, uovo e pepe** ..... 16,00 €

Linguine Carbonara mit Schinkenspeck, Ei und Pfeffer  
*Linguine Carbonara with bacon, egg and pepper*

**Maccheroncino al ragú di cervo e croccantino di "Schüttelbrot"** ..... 18,50 €

Maccheroncino mit Hirschragout und Schüttelbrotknusper  
*Maccheroncino with venison ragout and „Schüttelbrot- bread“ crunch*

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

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

**Raviolo alla zucca con crema di gorgonzola dolce e nocciole** ..... 18,00 €

Kürbisravioli mit süßer Gorgonzolacreme und Haselnüssen  
*Pumpkin ravioli with sweet gorgonzola cream and hazelnuts*

**Risotto Carnaroli con salsiccia e zafferano** ..... 17,00 €

Risotto Carnaroli mit Bratwurst und Safran · *Risotto Carnaroli with sausage and saffron*

## ZUPPE • SOUPS

**Vellutata di carote e zenzero (senza glutine)** ..... 9,50 €

Karotten-Ingwer Suppe (glutenfrei) · *Carrots and ginger cream (gluten-free)*

**Zuppa di gulasch** · Gulaschsuppe · *Goulasch soup* ..... 10,00 €

## **SECONDI • MAIN COURSES**

**Polenta con Gulasch di manzo nostrano** ..... 22,00 €  
Rindsgulasch mit Maisbrei · *Local beef goulasch with polenta*

**Polenta e salsiccia con formaggio fuso** ..... 19,50 €  
Maisbrei mit Bratwurst und geschmolzenem Käse  
*Polenta and sausage with melted cheese*

**Tagliata di controfiletto Black Angus con rosti e verdure cotte** ..... 29,00 €  
Black Angus Lendensteak in Scheiben geschnitten mit Rösti und gekochtem Gemüse  
*Sliced Black Angus sirloin steak with rösti and cooked vegetables*

**Cotoletta Milanese (vitello) e patatine fritte** ..... 21,00 €  
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes · *Milanese (veal) with french fries*

**Costine di maiale con patate al forno e insalata di cappuccio** ..... 24,50 €  
Schweinerippchen mit Bratkartoffeln und Krautsalat  
*Pork ribs with baked potatoes and cabbage salad*

**Salmone al forno con verdure e patate al forno** ..... 23,50 €  
Lachs vom Ofen mit Gemüse und Bratkartoffeln  
*Baked salmon with vegetables and baked potatoes*

## **CONTORNI A SCELTA • SIDE DISHES OF CHOICE**

**Verdure cotte • Insalata di cappuccio  
Insalata mista • Rösti • Patate al forno • patatine fritte** ..... 6,00 €  
Gekochtes Gemüse · Krautsalat · Rösti · Gemischter Salat  
Bratkartoffeln · Pommes frites  
*Cooked vegetables · Cabbage salad · mixed salad  
Rösti · Baked potatoes · french fries*

## DESSERTS

**Tiramisù classico** ..... 7,50 €

**Panna cotta con salsa al caramello** ..... 7,00 €

Panna Cotta mit Karamellsauce

*Panna cotta with caramel sauce*

**Tortino al cioccolato con salsa ai lamponi** ..... 9,00 €

Schokoladentörtchen auf frischer Himbeersauce

*Chocolate cake on a fresh raspberry sauce*

**Torta Linzer Linzer (crostata di nocciole e marmellata di ribes)** ..... 6,00 €

Linzer Torte mit Sahne · *Local "Linzer" cake with cream*

**Strudel di mele con crema alla vaniglia** ..... 6,50 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Apple strudel with vanilla 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*