

KALTE VORSPEISE

ANTIPASTI STARTERS



BURRATA

12,00€

TOMATENVARIATION, TRAUBEN, BASILIKUM, PINIENKERNE

CON VARIAZIONE DI POMODORI, UVA, BASILICO E PINOLI

BURRATA WITH TOMATO VARIATION, GRAPES, BASIL AND PINE NUTS

CARPACCIO

15,00€

VOM RIND, KAKAO, KAFFEE, RUCCOLA, PARMESAN, ACETO BALSAMICO

CON CACAO, CAFFÈ, RUCCOLA, PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO

BEEF CARPACCIO WITH COCOA, COFFEE, ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR

MERENDA

14,00€

SPECK, SALAMI, KÄSE, FOCACCIA, SCHÜTTELBRÖT

SPECK, SALAME, FORMAGGIO, FOCACCIA, PUCCIA SECCA

HAM, SALAMI, CHEESE, FOCACCIA, TRADITIONAL SOUTH TYROLEAN CRISPBREAD

SALAT

10,00€

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL MIT SALAT, RUCCOLA, RADICCHIO, MOZZARELLA UND KRÄUTERDRESSING

INSALATA MISTA CON LATTUGA, RUCOLA, RADICCHIO, MOZZARELLA E DRESSING ALLE ERBE AROMATICHE

MIXED GREEN SALAD WITH LETTUCE, ROCKET, RADICCHIO, MOZZARELLA AND HERB DRESSING

FOCACCIA

2,00€

HAUSGEMACHTE FOCACCIA

FOCACCIA FATTA IN CASA

HOMEMADE FOCACCIA "BREAD"



WARME VORSPEISE

PRIMI

WARM APPETIZERS



TRIS	KNÖDELTRIS (SPINAT, SPECK, KÄSE) AUF KRAUTSALAT, BUTTER UND SCHNITTLAUCH
15,00€	TRIS DI CANEDERLI (SPINACI, SPECK, FORMAGGIO) SU KRAUTI MARINATI, BURRO E ERBA CIPOLLINA TRADITIONAL SOUTH TYROLEAN DUMPLING TRIO (SPINACH, SPECK & CHEESE) ON MARINATED SAUERKRAUT, BUTTER AND FRESH CHIVES
AMATRICIANA	HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT AMATRICIANA SAUCE (SPECK, ZWIEBELN, TOMATEN) RICOTTA UND SCHÜTTELBROT
15,00€	GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA ALL' AMATRICIANA (SPECK, CIPOLLE E POMODORO), CON RICOTTA E SCHÜTTELBROT CROCCANTE HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH AMATRICIANA SAUCE (SPECK, ONIONS, AND TOMATOES), TOPPED WITH RICOTTA AND CRISPY SCHÜTTELBROT BREAD
TAGLIATELLE	HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT WILDRAGU UND PREISELBEEREN
17,00€	TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI SELVAGGINA E MIRTILLI ROSSI HOMEMADE TAGLIATELLE WITH WILD GAME RAGÙ AND LINGONBERRIES
SCHLUTZER	HAUSGEMACHTE HALBMONDE MIT SPINAT UND TOPFENFÜLLUNG, PARMESAN, BUTTER UND SCHNITTLAUCH
17,00€	MEZZELUNE FATTE IN CASA RIPIENE DI SPINACI E RICOTTA, CON BURRO, PARMIGIANO E ERBA CIPOLLINA HOMEMADE HALF-MOON PASTA FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA, SERVED WITH BUTTER, PARMESAN AND CHIVES

HAUPTSPEISE

SECONDI

MAIN CORSES



TAGLIATA	TAGLIATA VOM RIND, SPECK, KARTOFFELN, RUCCOLA, TOMATEN, PINIENKERNE, ACETO BALSAMICO
24,00€	TAGLIATA DI MANZO CON PATATE, SPECK, RUCCOLA, POMODORI, PINOLI E ACETO BALSAMICO SLICED GRILLED BEEF WITH POTATOES, SPECK, ARUGULA, TOMATOES, PINE NUTS AND BALSAMIC VINEGAR
VEGGI	GRILLGEMÜSE (ZUCHINI, PEPERONI, MELANZANE) MIT TOMINOKÄSE, TOMATEN UND BASILIKUMPESTO
16,00€	VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE, PEPERONI E MELANZANE) CON FORMAGGIO TOMINO, POMODORI E PESTO AL BASILICO. GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI, BELL PEPPERS, AND EGGPLANT) WITH TOMINO CHEESE, TOMATOES, AND BASIL PESTO.
BURGER	HAUSGEMACHTES BURGERBROT UND 170G PETTY, SALAT, TOMATEN, EDAMERKÄSE, BBQ SAUCE
18,00€	BURGER CON PANE ARTIGIANALE E HAMBURGER DI MANZO DA 170 G FATTO IN CASA, LATTUGA, POMODORO, FORMAGGIO EDAMER E SALSA BBQ. HOMEMADE BURGER WITH BUN AND 170G BEEF HOMEMADE PATTY, LETTUCE, TOMATO, EDAM CHEESE, AND BBQ SAUCE
EXTRA	POMMES FRITES
4,00€	PATATINE FRITTE. FRENCH FRIES



NACHSPEISE

DOLCI DESSERTS



STRUDEL

APFELSTRUDEL

STRUDEL DI MELE

5,50€

APPLE STRUDEL

KUCHEN

TAGESKUCHEN IN DER VETRINE

4,50€

TORTA DEL GIORNO NELLA VETRATA

CAKE OF THE DAY IN THE SHOWCASE

EIS

VANILLE - HASELNUSS - SCHOKOLADE - ERDBEERE - HIMBEERE -
WALDFRUCHT - MANGO - PASSIONSFRUCHT - BANANE - JOGHURT -
HOLUNDER - PISTAZIE

2,00€

VANIGLIA - NOCCIOLA - CIOCCOLATO - FRAGOLA - LAMPONE - FRUTTI
DI BOSCO - MANGO - FRUTTO DELLA PASSIONE - BANANA - YOGURT -
SAMBUCO - PISTACCHIO

VANILIA - NUT - CHOCOLATE - STRAWBERRY - RASPBERRY - FOREST
FRUIT - MANGO - PASSION FRUIT - BANANA - YOGURT - EDERFLOWER -
PISTACHIO NUT

