

Sapori dell'Alto Adige *Geschmack aus Südtirol*

Speck nostrano di prima scelta affumicato con rafano € 13,00
Speck erste Wahl (Wachholder Räucherung) mit Meerrettich

Formaggi nostrani e di magra con le nostre confetture
Einheimischen und Almkäse mit unseren Konfitüren € 14,00

I nostri antipasti-Unsere Vorspeisen

Carpaccio di manzo Sprinzer con scaglie di parmigiano reggiano
Carpaccio vom Rind und Parmesanflocken € 14,50

Tartara di filetto di manzo condito con crostini di Baguette tostati
Rinderfilet-Tartar fein gewürzt mit Baguette Croutons € 21,50

Lumache di montagna gratinate alla Bourguignonne con crostini
Gratinierte Burgunder Bergschnecken mit Croutons € 14,00

Salmone di prima scelta marinato da Lois con burro e crostini € 15,00
von Lois mariniertes Lachs erste Wahl mit Butter und Brotcroutons

Primi Piatti caldi-Warme Vorspeisen

Risotto al pino mugo, rapa rossa e petto d'oca
Bergkiefer-Risotto, mit roten Rùben-Staub
und geràucherte Gànsebrust € 14,50

Fusilli ai funghi porcini
fusilli-nudel mit Steinbilze € 14,00

Zuppa di cipolla con deliziosi crostini al formagio
Zwiebelsuppe mit köstlichen Käse-Croutones € 13,00

Piatti Vegetariani-Vegetarische Speisen

Polenta del mulino di San Lorenzo con formaggio e funghi
Polenta von der St.Lorenzner Mühle mit Käse und Pilze € 16,50

Selezione di formaggi alla piastra con frutta flambè € 16,50
Auswahl von gegrilltem Käse mit flambierten Früchten

Verdure assortite alla piastra con tomino scottato € 18,50
Gemüsevariation mit gegrillten Tominokäse

Insalata mista di stagione € 6,50
Blattsalat Variation mit Tomaten

Steak House

*tutti i piatti vengono serviti con verdure
e patate al cartoccio*

alle Gerichte werden mit Gemüse und Folienkartoffeln serviert

<i>Petto di tacchino</i>	€ 18,00
<i>Truthahnbrust</i>	
<i>Controfiletto di vitello</i>	€ 23,50
<i>Kalbsrückensteak</i>	
<i>Costolette d'agnello</i>	€ 28,00
<i>Lammkotelett</i>	
<i>Steak di manzo</i>	€ 28,50
<i>Steak vom Rind</i>	
<i>Filetto di manzo nostrano di prima scelta</i>	€ 32,50
<i>Filet vom einheimischen Rind erste Wahl</i>	



Le carni per 2 pers. Fleischsorten für 2 Pers.

<i>Chateaubriand</i>	€ 78,00
<i>Costata di manzo</i>	
<i>Hochrippensteak</i>	€ 70,00
<i>Piatto della casa</i>	<i>per 4 persone</i>
<i>Hausplatte</i>	<i>für 4 Personen</i> € 110,00

Desserts

- Mousse al cioccolato ricetta classica* € 9,00
Schokolade Mousse, nach klassischem Rezept
- Carpaccio d'ananas al maraschino e gelato alla crema* € 8,00
Ananas Carpaccio mit Maraschino und Vanilleeis
- Panna cotta all'aroma di anice con mirtilli neri
e pere caramellate* € 7,50
*Hausgemachte "Panna Cotta" Anis Aroma,
Heidelbeeren und karamellisierte Birnen*
- Semifreddo fatto in casa alle albicocche e miele di abete* € 9,00
Hausgemachtes Parfait mit Aprikosen und Tannenhonig
- "Amore caldo" lamponi caldi con gelato* € 6,50
"Heisse Liebe" Heisse Himbeeren mit Vanilleeis
- Sgroppino classico al limone-Klassiker Zitronen Sorbet* € 6,00

Pane e Coperto - Brot und Gedeck € 2,00
In caso di necessità possono essere usati prodotti surgelati
Im Notfall werden auch tiefgekühlte Produkte verarbeitet