

Sapori dell'Alto Adige

Geschmack aus Südtirol

Speck nostrano di prima scelta affumicato con rafano € 16,50
Speck von hochwertiger Qualität (Wacholder Räucherung)
mit Meerrettich

Variazione di formaggi con mostarde di nostra produzione
Käsevariation mit hausgemachten Konfitüren € 18,50

I nostri antipasti-Unsere Vorspeisen

Carpaccio di manzo Sprinzer e scaglie di Parmigiano Reggiano
Carpaccio vom Rind und Parmesan Käse € 18,50

Tartara di filetto di manzo condito con crostini di baguette
Rinderfilet-Tartare fein gewürzt mit Croutons € 22,50

Tartara di cervo su carpaccio di pere con crostini di baguette
Hirschtatare auf Birnencarpaccio und Croutons € 22,50

Salmerino alpino affumicato a freddo con burro e crostini
leicht geräucherter Saibling mit Butter und Brotcroutons € 21,50

Salmone di prima scelta da noi marinato con burro e crostini
Von uns mariniertes Lachs erste Wahl mit Butter und
Brotcroutons € 19,50

Primi Piatti caldi-Warme Vorspeisen

Zuppa di cipolla alla francese con crostini al formaggio
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 14,50

Pasta e fagioli con scaglie di parmigiano
Bohnensuppe mit Flocken von Parmesankäse € 14,50

Risotto al radicchio di Treviso igp tardivo
e speck croccante € 17,50
Risotto mit Radicchio von Treviso und knusprigem Speck

Piatti Vegetariani-Vegetarische Speisen

Selezione di formaggi alla piastra con frutta flambè € 18,50
Auswahl an gegrilltem Käse mit flambierten Früchten

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

Radicchio tardivo igp alla piastra
con aceto balsamico e pinoli € 12,00
Radicchio vom Grill mit Balsamico-Essig und Pinienkerne

Insalata di stagione con pomodori € 6,50
Saisonsalat 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>	<i>Truthahnbrust</i>	€ 18,50
<i>Petto d'anatra affinato al miele e arancia</i>		€ 24,00
<i>Entenbrust verfeinert mit Honig und Orange</i>		
<i>Controfiletto di vitello (taglio pregiato della lombata)</i>		€ 28,00
<i>Kalbsrückensteak (feiner Schnitt der Lende)</i>		
<i>Costolette d'agnello (allevato al pascolo tutto l'anno)</i>		€ 30,00
<i>Lammkotelett (Lamm ganzjährig beweidet)</i>		
<i>Steak di manzo (bistecca gustosa e succolenta)</i>		€ 32,00
<i>Leckeres saftiges Rind-Steak</i>		
<i>Filetto di manzo magro e tenero di prima scelta</i>		€ 36,00
<i>Mageres zartes Rinderfilet erster Wahl</i>		

Le carni per 2 pers. Fleischsorten für 2 Pers.

<i>Chateaubriand</i>	<i>(il taglio pregiato del filetto)</i>	€ 78,00
	<i>(der feine Schnitt des Filets)</i>	
<i>Costata di manzo</i>	<i>(frollatura all'osso)</i>	
<i>Hochrippensteak</i>	<i>(am Knochen gereift)</i>	€ 76,00

Piatto della casa per 4 pers. (degustazione delle nostre carni)
Hausplatte für 4 Pers. (Verkostung unseres Fleisches) € 128,00

Desserts

Sgroppino (Sorbetto) classico al limone € 7,00
Venezianisches Zitronensorbet

“Amore caldo” lamponi caldi con gelato € 7,50
“Heiße Liebe” Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

Panna cotta all'aroma di anice con mirtilli neri
e pere caramellate € 9,00
Hausgemachte "Panna Cotta" mit Anis Aroma,
Heidelbeeren und karamellisierten Birnen

Carpaccio d'ananas al maraschino e gelato alla crema
€ 9,00
Ananas- Carpaccio mit Maraschino und Vanilleeis

Mousse al cioccolato con un blent di cacao diversi
Schokoladenmousse mit verschiedenen Kakao-Blent,
nach klassischem Rezept € 9,50

Degustazione di Semifreddo all'arancia
e mousse al cioccolato
Verkostung aus hausgemachtem Orangenhalbgefrorenen
und Schokoladenmousse € 9,50

Pane e Coperto - Brot und Gedeck 2,50 In caso di necessità possono essere usati prodotti surgelati . Im Notfall werden auch tiefgekühlte Produkte verarbeitet