I CLASSICI DELL'ESTATE
SOMMERGERICHTE
SUMMER DISHES

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con filetti di melone

24 Monate gereifter Parma-Rohschinken mit Honigmelonefilets

24-month aged Parma ham with honeydew melon slices
1
€ 17,00

Carpaccio di pomodoro cuore di bue marinato,
bocconcini di mozzarella di bufala, basilico, crescione,
chips di pane nero pusterese, aceto di lampone e limone bio

Marinierte Ochsenherz-Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum,
Kresse, Pusterer Schwarzbrotchips, Himbeeressig und Bio-Zitrone

Marinated oxheart tomatoes with buffalo mozzarella,
basil, cress, Puster Valley black bread crisps,
raspberry vinegar, and organic lemon
1/6/7/12/13
€ 16,00

Vitello nostrano cotto lentamente, salsa tonnata, capperi croccanti

Schonend gegarte Kalbsscheiben, Thunfischsauce, krokante Kapern

Slow cooked veal, tuna sauce, crunchy capers
1/3/4/5/6/7/9/10/11/12/13
€17,00

Insalata tiepida di polpo e gamberi
con patate di montagna, sedano bianco ed olive taggiasche

Lauwarmer Oktopus-Garnelen-Salat
mit Bergkartoffeln, Sellerie und Taggiasca Oliven

Warm octopus and shrimp salad
with mountain potatoes, celery and Taggiasca olives
1/2/4/9/12/13/14
€ 19,00

Bottoni ripieni di stracciatella di bufala,
passata di pomodori estivi, basilico e Parmigiano Reggiano 24 mesi

„Bottoni" gefüllt mit Büffel-Stracciatella,
sommerliche Tomatenpassata, Basilikum
und 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Bottoni pasta filled with buffalo stracciatella,
summer tomato passata, basil,
and 24-month-aged Parmigiano Reggiano
1/3/7/9
€ 15,00

PER INIZIARE - ZU BEGINN
LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
pane tostato e burro salato

Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
Toastbrot und Salzbutter

Filet tartare of South Tyrolean beef,
toasted bread and salted butter
1/3/5/6/7/8/9/10/11/13
80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Alici del Cantabrico

con crostone di pane pusterese tostato

burrata e pomodori del contadino

Kantabrische Sardellen,
geröstetes Pusterer Bauernbrot
Burrata und Tomaten

Anchoves from the Cantabrian sea,
toasted Puster Valley farmhouse bread
,burrata, and locally grown farm tomatoes
1/4/5/6/7/13/14
€ 19,00

Carpaccio di gambero rosso, pesca bianca,
maggiorana, limone bio

Carpaccio von roten Garnelen mit weißem Pfirsich,
Majoran und Bio-Zitrone

Red prawn carpaccio with white peach,
marjoram, and organic lemon
1/2/4/13/14
€ 24,00

PASTE
TEIGSPEISEN
PASTA

Spaghetti chitarra allo “scoglio”

Spaghetti chitarra with seafood
1/2/3/4/5/6/7/9/12/13/14
€30,00

Tagliatelle all’uovo, ragù bianco di vitello nostrano e finferli

Eierbandnudeln mit weißem Kalbsragoût und Pfifferlingen

Egg tagliatelle with local veal ragout
and chanterelle mushrooms
1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 18,00

Mezze maniche alla carbonara come se fossimo a Roma

Mezze Maniche alla Carbonara

Mezze maniche carbonara, just like in Rome
1/3/5/6/7/12/13
€ 15,00

Gnocchetti di patate fatte in casa, cozze e vongole veraci
burro acido affumicato e cedro

Hausgemachte Kartoffelnockerl
mit Miesmuscheln und Venusmuscheln,
geräucherter Nussbutter und Zitronenzeste

Homemade potato gnocchetti
with mussels and clams,
smoked browned butter, and citron
1/3/4/7/9/11/12/13/14
€ 17,00

DALLA TERRA AL MARE
VON DEN BERGEN ZUR KÜSTE
FROM COAST TO MOUNTAINS

Costoletta di maiale iberico alla griglia
patate amandine
e cappuccio brasato all' aceto di mele

Gegrilltes Iberico-Schweinekotelett
gebratene Amandine-Kartoffeln
und in Apfelessig geschmortem Weißkraut

Grilled Iberian pork chop
glazed Amandine potatoes
and braised white cabbage with apple vinegar

5/6/7/9/10/12/13
€ 29,00

Filetto di manzo "dello chef" 500 gr
con ortaggi di stagione e tortino di patate
per 2 persone

„Chefs Filet" – Rinderfilet 500 gr.
mit Grillgemüse der Saison und Kartoffelröstinchen
für 2 Personen

"Chefs filet "500 gr grilled beef filet
with grilled seasonal vegetables and potatoes
for 2 people

1/3/5/6/7/9/10/11/12/13
€ 92,00

Capesante e gamberi arrostiti, finferli saltati
cipolotto glassato e salsa al vino bianco e limone

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen
sautierte Pfifferlinge, glasierte Frühlingszwiebel
und Weißwein-Zitronensauce

Roasted scallpos and prawns,
Sautéed chanterelle mushrooms,
glazed spring onion, and a white wine
and lemon sauce

1/2/4/9/11/12/13/14
€ 31,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione
min. 2 Personen auf Vorreservierung
minimum order 2 portions and on reservations

1/2/4/5/6/7/9/10/11/12/13/14
à pers. € 35,00 je Person

Misticanza mista - *gemischter Salatteller* - mixed salad
€ 8,00

Coperto € 2,50 – Gedeck

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

1) Cereali, Glutine
Glutenhaltiges Getreide
Cereals, Gluten

2) Crostacei
Krebstiere
Crustacea

3) Uvoa
Eier
Eggs

4) Pescen
Fisch
Fish

5) Araichidi
Erdnnüsse
Penauts

6) Soja
Sojabohnen
Soy

7) Latte Lattosio
Milch, Laktose
Milk lactose

8) Frutta a guscio, Noci
Hartschalenobst, Nüsse
Tree Nuts, Nuts.

9) Sedano
Sellerie
Celery

10) Senape
Senf
Mustard

11) Sesamo
Sesamsamen
Sesame seeds

12) Anidride Solforosa Solfiti
Schwefeldioxid, Sulfite
Sulfur dioxide, Sulfites

13) Lupini
Lupinen
Lupunes

14) Molluschi
Wichteire
Mollusks

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

ALLERGEN INFORMATION

Informazioni sugli allergeni

La nostra cucina utilizza esclusivamente ingredienti selezionati e prepara ogni piatto con la massima attenzione.
Tuttavia, poiché tutte le lavorazioni avvengono negli stessi ambienti e con le stesse attrezzature,
non possiamo escludere la presenza accidentale di tracce di allergeni
(glutine, frutta a guscio, latte, uova e altri indicati nel Regolamento (UE) n. 1169/2011).
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni o per segnalare specifiche esigenze alimentari.

Informationen zu Allergenen

Unsere Küche arbeitet ausschließlich mit ausgewählten Zutaten und bereitet alle Gerichte mit größter Sorgfalt zu.
Da jedoch sämtliche Zubereitungen in denselben Räumen und mit denselben Geräten erfolgen,
kann das unbeabsichtigte Vorhandensein von Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden
(Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Eier und andere laut Verordnung (EU) Nr. 1169/2011).
Unser Servicepersonal steht Ihnen für detaillierte Auskünfte oder spezielle Ernährungswünsche gerne zur Verfügung.

Allergen Information

Our kitchen uses only selected ingredients and prepares every dish with the utmost care.
However, since all preparations take place in the same areas and with the same equipment,
the accidental presence of traces of allergens cannot be completely excluded (gluten, nuts, milk, eggs,
and others listed in EU Regulation No. 1169/2011).
Our staff will be happy to provide detailed information or accommodate specific dietary needs.