

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER

MAGDALENER CLASSICS

Spaghetti chitarra allo “scoglio”

Spaghetti chitarra with seafood

1/2/3/4/5/6/7/9/12/13/14

€ 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 Kartoffelröstlinchen
für 2 Personen*

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

5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 92,00

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

PER INIZIARE - ZU BEGINN LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
pain brioche tostato, burro salato

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
Briochebrot und gesalzene Butter*

Filet tartare of South Tyrolean beef,
brioche bread and salted butter

1/3/5/6/7/8/9/10/11/13

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Pollo confit, fonduta leggera di Graukäse,
daikon stufato

*Confiertes Hähnchen, milde Graukäse Fonduta,
geschmorter Daikon,*

Confit chicken, light Graukäse fondue,
braised daikon

7/9/12/13

€ 17,00

Insalata tiepida di frutti di mare,
verdure croccanti e citronette al bergamotto

*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat,
knackigem Gemüse und Bergamotten-Citronette*

Warm seafood salad,
crunchy vegetables, and bergamot citronette

2/4/5/6/9/10/11/12/13

€ 18,00

Merluzzo Skrei, radici invernali stufate,
fondo emulsionato alla senape

*Skrei-Kabeljau, geschmorte Winterwurzeln,
emulgierter Senffond*

Skrei cod, braised winter roots,
mustard-emulsified jus

4/7/9/10/12/13

€ 18,00

Terrina di funghi bio dell'Alto Adige,
crema di patate affumicata, chips di pane nero

*Terrine aus Bio-Pilzen Südtirol,
geräucherte Kartoffelcreme, Chips aus Schwarzbrot*

Organic mushroom terrine,
smoked potato cream, black bread chips

1/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 16,00

PASTE E RISOTTO
TEIGSPEISEN UND RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

Gnocchi di patate di montagna
con ragù di selvaggina, composta di mirtilli rossi

*Gnocchi aus Bergkartoffeln mit Wildragoût,
Preiselbeerkonfitüre,*

Alpine potato gnocchi with game ragout,
cranberry jam

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 16,00

Risotto vialone nano mantecato con salsiccia di Bra,
stracciatella di bufala e radicchio tardivo

*Risotto Vialone Nano
mit Bratwurstwürfel, Stracciatella di bufala
und Radicchio*

Vialone Nano risotto with Bra sausage,
buffalo stracciatella and radicchio

1/6/7/9/10/12/13

minimum 2 persone / Personen / people
€ 16 ,00 a persona /pro Person / per person

Calamarata, ragù di calamari, gamberi
e radice di prezzemolo tostata

*Calamarata, Tintenfisch-Garnelen-Ragù,
und geröstete Petersilienwurzel*

Calamarata pasta, prawn-squid ragù,
and toasted parsley root

1//2/4/7/9/11/12/13
€ 18,00

“Schlutzkrapfen” ripieni di ricotta e spinaci,
formaggio di malga, burro nocciola e cipollina

*Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Spinat,
Almkäse, braune Butter, Frühlingszwiebel*

Schlutzkrapfen filled with ricotta and spinach,
alpine cheese, brown butter, spring onions

1/3/5/6/7/8/10/11/13
€ 16,00

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

Pluma di maiale iberico arrostita,
cavolfiore in tre consistenze

*Geröstete Iberico-Schweinepluma,
Blumenkohl in drei Variationen*

Roasted Iberico pork pluma, cauliflower in three textures

1/5/7/8/9/12/13

€ 29,00

Controfiletto di manzo alla griglia, patate dorate,
radicchio tardivo al vino rosso

*Gegrilltes Rinder-Entrecôte, golden gebratene Kartoffeln,
Radicchio tardivo in Rotwein*

Grilled beef sirloin, golden potatoes
late-harvest radicchio in red wine

1/5/6/7/9/11/12/13

€ 31,00

Trota salmonata del Trentino,
radice di prezzemolo e pane nero

*Lachsforelle aus dem Trentino,
Petersilienwurzel und Schwarzbrot*

Trentino salmon trout,
parsley root and black bread

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 29,00

Merluzzo Skrei, radici invernali stufate,
fondo emulsionato alla senape

*Skrei-Kabeljau, geschmorte Winterwurzeln,
Senf-emulgierter Fond*

Skrei cod, braised winter roots,
mustard-emulsified jus

4/7/9/10/12/13

€ 29,00

Curry di ceci, cavolfiore, mais, cocco,
coriandolo, pak choi, anacardi tostati

*Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl, Mais, Kokos,
Koriander, Pak Choi und gerösteten Cashewkernen*

Chickpea curry with cauliflower, corn, coconut,
coriander, pak choi and roasted cashew nuts

5/6/8/9/10/11/12/13

€ 18,00

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



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



2) Crostacei
Krebstiere
Crustacea



9) Sedano
Sellerie
Celery



3) Uova
Eier
Eggs



10) Senape
Senf
Mustard



4) Pescen
Fisch
Fish



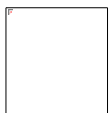
11) Sesamo
Sesamsamen
Sesame seeds



5) Araichidi
Erdrnüsse
Peanuts



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



6) Soja
Sojabohnen
Soy



13) Lupini
Lupinen
Lupines



7) Latte Lattosio
Milch, Laktose
Milk lactose



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.