

PER INIZIARE - ZU BEGINN LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
tartufo nero estivo e grano saraceno soffiato

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
schwarzer Sommertrüffel und gepuffter Buchweizen*

Filet tatar of South Tyrolean beef,
black summer truffle and puffed buckwheat

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Abanico di maiale iberico alla piastra,
albicocche arrostate, fondo alla senape e vermouth

*Gegrilltes Iberico-Schweinerückensteak,
geröstete Aprikosen, Senf-Vermouth-Jus*

Grilled Iberico pork abanico, roasted apricots,
mustard and vermouth jus

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€16,00

Insalata tiepida di frutti di mare,
crostacei, verdure croccanti e citronette al finocchietto selvatico

*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Krustentieren,
knackigem Gemüse und Wildfenchel-Citronette*

Warm seafood salad with shellfish,
crunchy vegetables, and wild fennel citronette

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

€ 16,00

Capesante gratinate nel loro guscio
con finferli arrostiti e crumble aromatico alle erbe

*Überbackene Jakobsmuscheln in der Schale
mit gerösteten Pfifferlingen und aromatischen Kräuter-Crumble*

Gratinated scallops in their shell
with roasted chanterelles and aromatic herb crumble

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

€ 18,00

LE PASTE / TEIGSPEISEN / PASTA

Tortellini come se fossimo a Bologna 40/40*,
tartufo nero estivo

*Tortellini wie in Bologna 40/40,
schwarzer Sommertrüffel*

Tortellini like in Bologna 40/40,
black summer truffle

1/3/5/6/7/8/9/12/13
€ 18,00

Cannelloni farciti con ricotta di bufala,
finferli stufati e prosciutto d'oca affumicato

*Cannelloni gefüllt mit Büffelricotta, geschmorten Pfifferlingen
und geräuchertem Gänseschinken*

Cannelloni stuffed with buffalo ricotta, stewed chanterelles,
and smoked goose prosciutto,

1/3/5/6/7/8/9/12/13
€ 16 ,00

Fusilloni di pasta all'uovo, pesce spada marinato al limone bio,
passata di pomodoro datterino, finocchietto selvatico, polvere di olive

*Fusilloni mit mariniertem Schwertfisch,
Datteltomatensauce, Wildfenchel und Olivenpulver*

Egg fusilloni with lemon-marinated swordfish,
datterino tomato sauce, wild fennel, and olive powder

1/3/5/6/7/8/9/10/11/13
€ 16,00

Spaghetti chitarra allo "scoglio"

Spaghetti chitarra with seafood

1/2/3/4/5/6/7/9/12/13/14
€ 29,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservation

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

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

Côte di ribeye uruguayano “à partager” 300 gr
con finferli al burro nocciola, millefoglie di patate croccante,
burro alle erbe e senape
e fondo di manzo

*Uruguayisches Ribeye Côte „à partager“ 300 g
mit Pfifferlingen in Haselnussbutter, knusprigem Kartoffel-Millefeuille,
Kräuterbutter und Senf, dazu Rinderjus*

Uruguayan ribeye côte “à partager” 300 g
with chanterelles in hazelnut butter, crispy potato millefeuille,
herb butter and mustard, and beef jus

5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 36,00

Petto di pollo allevato a mais, farcito sotto pelle
con burro salato e tartufo nero estivo, zucchine gialle marinate,
sfere di patate dorate e spinacino d’acqua al balsamico

*Gebratene Maishähnchenbrust,
schwarzer Sommertrüffel, marinierte gelbe Zucchini,
goldgebratene Kartoffelkugeln und Wasserspinat mit Balsamico*

Corn-fed chicken breast, stuffed under the skin
with salted butter and summer black truffle,
marinated yellow zucchini, golden potato spheres,
and water spinach with balsamic

1/5/6/7/9/11/12/13
€ 26,00

Salmerino della Val Passiria, schiacciata di patate affumicata
e rapa bianca estiva glassata al miso

*Passeirer Saibling mit gestampften, geräucherten Kartoffeln,
und glasierter Sommerrübe in Miso*

Char from Val Passiria with smoked mashed potatoes
and summer white turnip glazed with miso

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 29,00

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
Erdnüsse
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
Wichtaire
Mollusks