

## 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 Salzbutter*

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

Vitello cotto lentamente, salsa tonnato  
asparago verde, capperi croccanti

*Schonend gegarte Kalbsscheiben, Thunfischsauce,  
grüner Spargel, krokante Kappern*

Slow cooked veal, tuna sauce,  
green asparagus, crunchy capers

1/3/4/5/6/7/9/10/11/12/13

€14,00

Carpaccio di scampi, mela verde,  
sedano, limone bio, rafano, schüttelbrot

*Garnelen Carpaccio, grüner Apfel, Sellerie  
Bio-Zitrone, Meerrettich, Schüttelbrot*

Prawn carpaccio, green apple, celery  
bio lemon, horseradish and Schüttelbrot

1/2/9/11/13

€ 24,00

Capesante gratinate con duetto di asparagi verdi

*Gratinierte Jakobsmuscheln mit Duett vom grünen Spargel*

grated scallops with green asparagus,

1/5/6/7/12/13/14

€ 19,00

PASTE E RISOTTO  
TEIGSPEISEN UND RISOTTO  
PASTA AND RISOTTO

Spaghetti chitarra allo "scoglio"

*Spaghetti chitarra with seafood*

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

€ 29,00

Calamarata, ragù di crostacei, piselli freschi

*Calamarata mit Krustentierragout, frische Erbsen*

Calamarata pasta with crustacean ragout

fresh peas

1/2/4/7/9/11/12/13/14

€ 19,00

Gnocchi di patate di montagna con ragù di vitello nostrano

*Gnocchi aus Bergkartoffeln mit einheimischen Kalbsragout*

Alpine potato gnocchi with veal ragout

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

€ 14,00

Agnolotti del plin ripieni di carni miste arrostate  
parmigiano Reggiano di sola Bruna, stagionatura 60 mesi,  
asparago bianco arrostito

*Agnolotti del Plin mit Fleischfülle*

*Parmesan Reggiano von der Bruna, 60 Monate gereift,  
gebratener weißer Spargel*

Agnolotti del plin filled with roasted mixed meats

60-month aged Parmigiano Reggiano (Bruna),  
roasted white asparagus

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

€ 16,00

"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

Costoletta di maiale Iberico alla griglia, patate arrostate,  
broccolo selvatico, fondo alla senape

Gegrilltes Kotelett vom Iberischen Schwein  
gebratene Kartoffeln, wilder Brokkoli, Senfsauce

Grilled iberico pork chop,  
roasted potatoes, broccoli and mustard sauce

5/6/7/9/10/12/13  
€ 28,00

Filetto di manzo “dello chef” 500 gr  
con patate granaille al forno, asparagi bianchi e verdi saltati  
salsa hollandaise  
per 2 persone

*„Chefs Filet” – Rinderfilet 500 gr.*  
sautiere weiße und grüne Spargeln, Sauce Hollandaise  
für 2 Personen

“Chefs filet “500 gr grilled beef filet  
sauteed white and green asparagus, sauce hollandaise  
for 2 people

5/6/7/8/9/10/11/12/13  
€ 92,00

Asparagi bianchi, prosciutto del contadino, patate novelle  
salsa alla bolzanina

*Weißer Stangenspargel, geräucherter Bauernschinken  
neue Kartoffeln, Bozner Sauce*

White asparagus, farmer's ham, new potatoes  
bolzano sauce

1/3/5/6/7/10/11/12  
€ 24,00

## 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



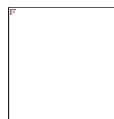
**8) Frutta a guscio, Noci**  
Hartschalenobst, Nüsse  
Tree Nuts, Nuts.



**2) Crostacei**  
Krebstiere  
Crustacea



**9) Sedano**  
Sellerie  
Celery



**3) Uvoa**  
Eier  
Eggs



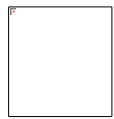
**10) Senape**  
Senf  
Mustard



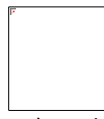
**4) Pescen**  
Fisch  
Fish



**11) Sesamo**  
Sesamsamen  
Sesame seeds



**5) Araichidi**  
Erdnüsse  
Peanuts



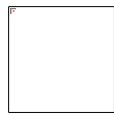
**12) Anidride Solforosa Solfiti**  
Schwefeldioxid, Sulfite  
Sulfur dioxide, Sulfites



**6) Soja**  
Sojabohnen  
Soy



**13) Lupini**  
Lupinen  
Lupines



**7) Latte Lattosio**  
Milch, Laktose  
Milk lactose



**14) Molluschi**  
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.