

PER INIZIARE - ZU BEGINN LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
tuorlo d'uovo confit, pane tostato e burro salato

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
konfiertes Eigelb, Toastbrot und Salzbutter*

Filet tartare of South Tyrolean beef,
confit egg yolk, toasted bread and salted butter

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Vitello Nostrano cotto lentamente,
salsa tonnata, capperi croccanti

*Schonend gegarte Kalbsfleischscheiben
Thunfischsauce und krokante Kapern*

Slow-cooked local veal,
tuna sauce, crispy capers

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

€ 18,00

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

*Lauwarmer Oktopus-Garnelen-Salat
mit Bergkartoffeln, Stangensellerie
und Taggiasca-Oliven*

Warm octopus and prawn salad
with mountain potatoes, celery and Taggiasca olives

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

€ 21,00

Salmerino in due variazioni
crudo con maionese al rafano, aneto e cialda di grano saraceno
“in potacchio” con misticanza di erbe di montagna

*Saibling in zwei Variationen
roh mit Meerrettich-Mayonnaise, Dill und Buchweizen-Cracker
nach „Potacchio“-Art mit Bergkräutersalat*

Char in two variations
Raw with horseradish mayonnaise, dill and buckwheat crisp
“Potacchio” style with mixed mountain herbs

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

€ 21,00

Tartara di zucca arrosto con nocciole e zenzero
Tatar vom gerösteten Kürbis mit Haselnüssen und Ingwer

Roasted pumpkin tartare with hazelnuts and ginger

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

€ 16,00



PASTE E RISOTTO
TEIGSPEISEN & RISOTTO
PASTA & RISOTTO

Tagliatelle all'uovo
con ragù bianco di anatra e zucca arrostita

*Eierbandnudeln mit weißem Enten Ragout
und geröstetem Kürbis*

Egg tagliatelle with duck ragout
and roasted pumpkin

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

€ 18,00

Spaghetti chitarra allo "scoglio"

Spaghetti chitarra with seafood

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

€30,00

Garganelli romagnoli,
seppia, guanciale arrostito e cavolo nero

*Garganelli nach Römer Art mit Sepia,
geröstetem Guanciale und Schwarzkohl*

Romagna-style garganelli with cuttlefish,
roasted guanciale and Tuscan kale

1/3/7/12

€ 18,00

Risotto Vialone Nano, cacio e pepe di Timut,
carpaccio di gambero rosso di Marzara

*Vialone-Nano-Risotto, Cacio e Pepe mit Timut-Pfeffer,
Carpaccio von der roten Mazara-Garnele*

Vialone Nano risotto, cacio e pepe with Timut pepper,
Mazara red prawn carpaccio

3/7

minimum 2 persone / Personen / people

€ 24 ,00 a persona /pro Person / per person

Cavatelli con ragù di polpo stufato,
olive e pomodorino confit

*Cavatelli mit Ragout vom geschmorten Oktopus,
Oliven und confierten Kirschtomaten*

Cavatelli with braised octopus ragù,
olives and confit cherry tomatoes

1/4/7/9/12

€ 18,00

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

Wienerschnitzel di vitello Alto Adige,
patate saltate, marmellata di mirtilli rossi

*Wiener Schnitzel vom Südtiroler Kalb,
Röstkartoffeln und Preiselbeeren*

Wienerschnitzel of South Tyrolean veal,
sautéed potatoes and lingonberry preserve

1/5/6/7/10/11/13
€ 26,00

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

“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

Trancio di Halibut arrostito, topinambur,
indivia amara, fondo di pesce alla clementina

*Gebratenes Heilbuttfilet, Topinambur,
Bittersalat und Fischjus mit Clementine*

Roasted halibut fillet, Jerusalem artichoke,
bitter endive and clementine fish jus

1/4/9/10/11/12/13
€ 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

Cardoncelli glassati nel loro fondo, lenticchie Beluga,
radicchio arrostito, nocciole tostate

*Glasierte Kräuterseitlinge im eigenen Jus, Beluga-Linsen,
gerösteter Radicchio und Haselnüsse*

Glazed king oyster mushrooms in their own jus, Beluga lentils,
roasted radicchio and toasted hazelnuts

1/5/6/11/12/13
€ 22,00



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

Coperto € 2,50 – Gedeck
cover charge

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

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.