

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,
pane tostato, burro salato

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
getoastetes Brot und gesalzene Butter*

Filet tatar 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

Abanico di maiale iberico alla piastra,
zucca arrostita, fondo alla senape e vermouth

*Gegrilltes Iberico-Schweinerückensteak,
gerösteter Kürbis, Senf-Vermouth-Jus*

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

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

€ 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

Capesante gratinate nel loro guscio
zucca arrostita e parmigiano 24 mesi

*in der Schale überbackene Jakobsmuscheln
mit geröstetem Kürbis und 24 Monate gereifter Parmesankäse*

Breaded scallops served in their shell
with roasted pumpkin and 24 months aged parmesan cheese

1/5/6/7/13/14

€ 18,00

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

*Terrine aus Bio-Pilzen ,
Rauchkartoffelcreme, Chips aus Schwarzbrot*

Organic mushroom terrine,
smoked potato cream, black bread chips

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

€ 16,00

LE PASTE / TEIGSPEISEN / PASTA

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 compote,

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 broccolo

*Risotto Vialone Nano
mit Bratwurstwürfel, Stracciatella di bufala*

Vialone Nano risotto with Bra sausage,
buffalo stracciatella

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

€ 16 ,00

“Panciotti” ripieni di capesante e gamberi,
cime di rapa e gambero arrostito,

*„Panciotti“ gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen,
Stängelkohl und geröstete Garnele,*

“Panciotti” filled with scallops and prawns,
turnip tops and roasted prawn,

1//2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

€ 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

€ 15,00

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

Petto d'anatra laccato al miele e soia,
purea di zucca, indivia belga glassata

*mit Honig und Soja glasierte Entenbrust
Kürbispüree, gedünstete belgische Endivie*

Duck breast glazed with honey and soy,
pumpkin purée, glazed Belgian endive

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

€ 25,00

Guancia di maiale affumicata, crauti stufati,
schiacciata di patate alla panna acida e cipollina

*Geräuchertes Schweinebackerl, Sauerkraut,
Kartoffelpüree mit Sauerrahm und Frühlingszwiebel*

Smoked pork cheek, braised sauerkraut,
mashed potatoes with sour cream and spring onion

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

€24,00

Polpo, calamaro e gamberi alla griglia
finocchio brasato allo zafferano, olive taggiasche, pompelmo

*Gegrillter Oktopus, Calamari und Garnelen,
geschmorter Fenchel, Taggiasca-Oliven, Grapefruit*

Octopus, calamari, prawns grilled
saffron-braised fennel, taggiasca olives, grapefruit

3/4/5/6/7/9/10/11/12/13/14

€ 31,00

Trancio di salmone bio arrostito,
pastinaca brasta, mele verde, beurre blanc

*Gebratene Bio-Lachstranche,
geschmorte Pastinake, grüner Apfel, Beurre blanc*

Roasted organic salmon steak,
braised parsnip, green apple, beurre blanc

4/5/6/7/12/13

€ 25,00

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

€ 16,00

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