

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

Crema di asparagi bianchi
crostini di pane nero tostati nel burro di malga nocciola,
crescione di ruscello

*Weißer Spargelcremesuppe
in Nussbutter geröstete Schwarzbrot-Croutons,
Bachkresse*

Cream of white asparagus
toasted brown bread croutons in brown alpine butter,
watercress

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

€ 10,00

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

*Weißer Stangenspargel, 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

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

Asparago bianco marinato
speck del contadino, rafano e pane nero

*Marinierter weißer Spargel
Bauernspeck, Meerrettich und Schwarzbrot*

Marinated white asparagus
farmer's speck, horseradish and brown breads

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

€ 15,00

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

PASTE E RISOTTO
TEIGSPEISEN UND RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

Gnocchi di patate di montagna
con ragù di cervo e asparagi verdi saltati

*Kartoffelgnocchi mit Hirschragout
und grünen Spargeln*

Alpine potato gnocchi with venison ragout
and green asparagus

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 16,00

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

Calamarata con crema di aglio novello
calamari e fave

*Calamarata mit Knoblauchcreme
Tintenfische und Ackerbohnen*

Calamarata pasta with garlic cream
squid and beans

1//2/4/7/9/11/12/13/14
€ 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
€ 16,00

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

Pancia d'agnello "CBT" 64°C x 16 ore,
verdure primaverili saltate, pesto d'aglio orsino

*Schonend gegarter Lammbauch
sautiertes Frühlingsgemüse, Bärlauchpesto*

Slow cooked lamb belly
sautéed spring vegetables, wild garlic pesto

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

€ 24,00

Steak di vitello dei nostri pascoli gratinato al Parmigiano Reggiano
asparagi bianchi, schiacciata di patate con aglio orsino
e panna acida

*Einheimisches Kalbssteak gratiniert mit Parmigiano Reggiano
weißer Spargel, Kartoffelstampf mit Bärlauch und Sauerrahm*

Veal steak from our local pastures, gratinated with Parmesan cheese,
mashed potatoes with wild garlic and sour cream

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

€ 29,00

Trancio spesso di rombo, vignarola, salsa olandese

*Steinbutt-Tranche
Vignarola und Sauce Hollandaise*

Slice of turbot,
vignarola, Hollandaise sauce

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

€ 33,00

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