

I CLASSICI DELL'ESTATE SOMMERGERICHTE SUMMER DISHES

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi
con filetti di melone,

*Parma-Rohschinken, 24 Monate gereift
mit Honigmelone*

24-month aged Parma ham with honeydew melon slices

¹
€ 17,00

Carpaccio di pomodoro cuore di bue marinato,
bocconcini di mozzarella di bufala, basilico, crescione,
chips di pane nero pusterese, aceto di lampone e limone bio

*Marinierte Ochsenherz-Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum,
Kresse, Pusterer Schwarzbrotchips,
Himbeeressig und Bio-Zitrone*

Marinated oxheart tomatoes with buffalo mozzarella,
basil, cress, Puster Valley black bread crisps,
raspberry vinegar, and organic lemon

^{1/6/7/12/13}
€ 16,00

Vitello nostrano cotto lentamente, salsa tonnata,
capperi croccanti

*Schonend gegarte Kalbsscheiben, Thunfischsauce,
krokante Kapern*

Slow cooked veal, tuna sauce, crunchy capers

^{1/3/4/5/6/7/9/10/11/12/13}
€17,00

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

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

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

^{1/2/4/9/12/13/14}
€ 19,00

PER INIZIARE - ZU BEGINN LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
pain brioche tostato, burro salato
e tartufo estivo

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
Briochebrot, Salzbutter
und schwarzem Sommertrüffel*

Filet tartare of South Tyrolean beef,
brioche bread, salted butter
and black summer truffle

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Capesante gratinate nel guscio con finferli

In der Schale gratinierte Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen

Scallops gratinated with chanterelle mushrooms

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

€ 19,00

Carpaccio di gambero rosso, pesca bianca,
maggiorana, limone bio

*Carpaccio von roten Garnelen mit weißem Pfirsich,
Majoran und Bio-Zitrone*

Red prawn carpaccio with white peach,
marjoram, and organic lemon

1/2/4/13/14

€ 24,00

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 del Mediterraneo,
pomodorini confit e fiori di zucca

*Calamarata mit Krustentierragout, Tomatenconfit
und Zucchini Blüten*

Calamarata pasta with crustacean ragout
tomato confit and zucchini flower

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

€ 19,00

Tagliatelle all'uovo, ragù bianco di vitello nostrano e finferli

Eierbandnudeln mit weißem Kalbsragout und Pfifferlingen

Egg tagliatelle with local veal ragout
and chanterelle mushrooms

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

€ 18,00

Tortellini come se fossimo a Bologna,
fonduta di Parmigiano 30 mesi e tartufo nero estivo

*Tortellini wie in Bologna,
mit 30 Monate gereifter Parmigiano-Fonduta
und schwarzem Sommertrüffel,*

Tortellini, just like in Bologna,
with 30-month aged Parmigiano fondue
and black summer truffle

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

€ 18,00

Paccheri rigati Monograno Pastificio Felicetti
pomodoro estivo, basilico, parmigiano 30 mesi

*Paccheri rigati Monograno, Teigmanufaktur Felicetti
mit Tomaten, Basilikum
und 30 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano*

Paccheri rigati Monograno Felicetti
with summer tomatoes, basil,
and 30-month aged Parmigiano Reggiano

1/7/9

€ 17,00

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

Cordon bleu di vitello nostrano, purea di patate al parmigiano
e tartufo nero estivo, misticanza

*Cordon Bleu vom heimischen Kalb
mit Parmigiano-Kartoffelpüree, schwarzem Sommertrüffel
und Blattsalat*

Local veal cordon bleu with Parmigiano mashed potatoes,
black summer truffle, and mixed baby leaf salad,

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

€ 29,00

Filetto di manzo “dello chef” 500 gr
con cardoncelli bio Alto Adige glassati al Madeira, broccolo selvatico,
patate arrostate e burro Cafè de Paris
per 2 persone

*„Chefs Filet” – Rinderfilet 500 gr.
mit glasierten Bio Seitlingen aus Südtirol,
wildem Brokkolo, Röstkartoffeln und Café-de-Paris-Butter
für 2 Personen*

“Chefs filet “500 gr grilled beef filet
with glazed organic king oyster mushrooms from South Tyrol,
wild broccoli, roasted potatoes, and Café de Paris butter
for 2 people

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

€ 92,00

Ombrina arrostita con bottoni ripieni di cozze, pecorino e menta,
pomodoro cuore di bue marinato e finocchio

*Gebratener Adlerfisch
Bottoni gefüllt mit Miesmuscheln, Pecorino und Minze,
marinierte Ochsenherz-Tomaten und Fenchel*

Roasted meagre fish with mussel,
pasta drops filled with pecorino and mint,
marinated oxheart tomatoes and fennel

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

€ 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

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



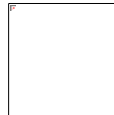
8) Frutta a guscio, Noci
Hartschalenobst, Nüsse
Tree Nuts, Nuts.



2) Crostacei
Krebstiere
Crustacea



9) Sedano
Sellerie
Celery



3) Uova
Eier
Eggs



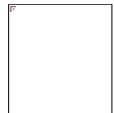
10) Senape
Senf
Mustard



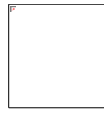
4) Pescen
Fisch
Fish



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

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.