

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER

Dalla Berkel

Speck con formaggio di malga e rafano

Speck-Aufschnitt mit Almkäse und Meerrettich

Bacon with cheese and horseradish
€ 13,00

Spaghetti chitarra allo "scoglio"

Spaghetti chitarra with seafood
€ 27,00

Filetto di manzo "dello chef" 500gr
con ortaggi di stagione – min. 2 persone

*„Meistersteak“ - Rinderfilet 500 gr.
mit Grillgemüse der Saison – min. 2 Personen*

500gr grilled beef filet
with grilled seasonal vegetables – min 2 pers.
à pers. € 39,00

Grigliata di pesci e crostacei con patate al vapore

Gegrillte Meeresfische und Krustentiere mit Dampfkartoffeln

Mixed grilled fish with potatoes
€ 33,00

Grigliata di pesce - piccola
rombo, branzino, calamaro

*Gegrillte Meeresfische - klein
Steinbutt, Wolfsbarsch, Calamaro*

Grilled fish - small
Turbot, sea bass, squid
€ 25,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen und auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservation

à pers. € 33,00 je Person

PER INIZIARE – ZU BEGINN

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
maionese alla senape antica,
misticanza del contadino, pane tostato

*Filettatar vom Südtiroler Rind,
Senfmayonnaise, Blattsalat, Röstbrot*

Filet tatar of South Tyrolean beef,
mustard mayonnaise, mixed salad, toasted bread

80 gr € 19,00

120 gr € 24,00

Guancia di maialino affumicata,
espuma di patate al rafano,
polvere di pane nero al cumino

*Geräucherte Schweinswange mit Kartoffel- Meerrettichschaum
und Kümmel-Schwarzbrot-Pulver*

Smoked pork cheek with horseradish
and caraway bread powder

€ 13,00

Cavolfiore alla griglia, condimento allo zenzero,
citronella, chili, coriandolo,
crema di mandorle, punte di misticanza selvatica

*Gegrillter Blumenkohl
mit würziger Sauce vom Ingwer, Zitronengras
Chili, Koriander, Mandelcreme und Blattsalatspitzen*

Grilled cauliflower with spiced sauce from
ginger, lemon grass, chili and coriander
almond cream and salad

€ 14,00

Insalata di frutti di mare con verdure croccanti

Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse

Seafood salad with vegetables

€ 15,00

Selezione di affumicati
salmone, pesce spada, tonno, salmerino
con burro salato e pane tostato

*Gemischt Geräuchertes vom Fisch
Lachs, Schwertfisch, Thunfisch, Saibling
mit salziger Butter und getoastetem Brot*

Smoked fish

Salmon, swordfish, tuna, char
with salted butter and toasted bread

€ 15,00

LE PASTE E RISOTTI

TEIGSPEISEN UND RISOTTI

Tortellini "come se fossimo a Bologna"
crema di parmigiano reggiano stagionato 40 mesi

*Tortellini
mit Creme von 40 Monate gereiftem Parmesankäse*

Tortellini „just like in Bologna”,
cream of parmesan cheese matured for 40 months
€ 14,00

Gnocchi di patate pusteresi con ragù di selvaggina

Pusterer Kartoffelnocken mit Wildragout

Gnocchi from the Puster Valley with venison ragout
€ 13,00

Farfalle con ragout di scorfano,
cozze ed asparagi di mare

*Farfalle mit Skorpionfischragout,
Miesmuscheln und Meeresspargel*

Farfalle with scorpion fish ragout,
mussels and sea asparagus
€ 16,00

Tonarelli con calamari saltati,
broccolo calabrese e bottarga di muggine

*Tonarelli mit sautiertem Tintenfisch,
kalabresischen Brokkoli und Bottarga*

Tonarelli with sautéed squid,
calabrian broccoli and bottarga
€ 16,00

Schlutzkrapfen di ricotta e spinaci
con formaggio di malga e burro nocciola

*Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinat-Füllung
Almkäse und Nussbutter*

Schlutzkrapfen filled with ricotta and spinach
alp cheese and brown butter
€ 14,00

Risotto vialone nano con ragù di gamberi e zafferano

Vialone Nano Risotto mit Garnelenragout und Safran

Vialone Nano Risotto with shrimp ragout and saffron
min. 2 persone
€ 16,00 a persona

Zuppa d'orzo alla bolzanina

Bozner Gerstensuppe

Barley soup from Bolzano
€ 10,00

DALLA TERRA AL MARE
VON DEN BERGEN ZUR KÜSTE

Bollito misto
manzo, vitello, cotechino
con salsa verde, patate lesse e radici

*Gemischt Gekochtes
Rindfleisch, Kalbsfleisch, Cotechino
mit Kräutersalsa, Kartoffeln und Wurzelgemüse*

Mixed boiled meat
Beef, veal, Cotechino, with salsa verde, potatoes and vegetables
€ 22,00

Petto d'anatra laccato al miele di corbezzolo e duetto di zucca

Entenbrust mit Arbutushonig lackiert und Kürbisduett

Duck breast lacquered with arbutus honey, pumpkin duet
€ 22,00

Medaglione di cervo arrostito al ginepro,
topinambur e cime di rapa

*Gebratenes Hirschmedaillon mit Wacholder,
Topinambur und Stängelkohl*

Venison medaillon with juniper, topinambur and turnip greens
€ 26,00

Trancio di tonno alla plancha,
brodo affumicato, pak choi arrostito e daikon marinato

*Thunfisch a la plancha,
in geräucher Kraftbrühe, gebratener Pak Choi und Winterrettich*

Tuna a la plancha,
with smoked broth, roasted pak choi and black Spanish radish
€ 24,00

Halibut con schiacciata di patate "Kipfer" alla cipollina,
spinaci saltati e cardoncelli bio brasati

*Heilbutt mit Kipfer-Kartoffelpüree,
Frühlingszwiebeln, sautiertem Spinat
und geschmorten Kräuterseitlingen*

halibut with mashed potatoes, spring onion,
sautéed spinach and braised oyster mushrooms
€ 24,00

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

Coperto € 2,00 – Gedeck € 2,00