

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER

Spaghetti chitarra allo "scoglio"
Spaghetti chitarra with seafood
€ 29,00

Filetto di manzo "dello chef" 500gr
con ortaggi di stagione

„Meistersteak“ - Rinderfilet 500 gr.
mit Grillgemüse der Saison

500gr grilled beef filet
with grilled seasonal vegetables
€ 87,00

Grigliata di pesce
rombo, branzino, calamaro, gambero
patate lesse

Gegrillte Meeresfische
Steinbutt, Wolfsbarsch, Calamaro, Garnele
Dampfkartoffeln

Grilled fish
Turbot, sea bass, squid, prawn
potatoes
€ 38,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen und auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservation

à pers. € 35,00 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, getoastetem Brot**

**Filet tatar of South Tyrolean beef,
mustard mayonnaise, mixed salad, toasted bread**
80 gr € 19,00
120 gr € 24,00

**Speck del contadino, punte d'asparagi bianchi marinati
e salsa bolzanina**

**Bauernspeck, marinierte weiße Spargelspitzen
und Eierdressing**

Easter ham with white asparagus tips and egg dressing
€ 15,00

**Insalata di frutti di mare con verdure croccanti,
olio al prezzemolo e aglio**

**Meeresfrüchtesalat mit Gemüse,
Petersilienöl und Knoblauch**

Seafood salad with vegetables, parsley oil and garlic
€ 16,00

**Ceviche di tonno, avocado, patate dolce,
cipolla rossa e coriandolo fresco**

**Thunfisch-Ceviche, Avocado, Süßkartoffeln,
rote Zwiebeln und frischem Koriander**

**Tuna-Ceviche with avocado, sweet potatoes,
red onion and fresh coriander**
€ 16,00

LE PASTE E RISOTTI

TEIGSPEISEN UND RISOTTI

**Tortellini “come se fossimo a Bologna”
crema di parmigiano reggiano vacca rossa stagionato 40 mesi**

**Tortellini
mit Creme von 40 Monate gereiftem Parmesankäse**

**Tortellini „just like in Bologna”,
cream of parmesan cheese matured for 40 months
€ 15,00**

**Tagliatelle, asparagi verdi, guanciaie croccante e crema di pecorino
Tagliatelle, grüner Spargel, knusprige Schweinswange und Pecorino-Käse**

**Tagliatelle, green asparagus, bacon and pecorino cheese
€ 14,00**

Spaghetti alla chitarra con composta di pomodoro San Marzano

Spaghetti alla Chitarra mit San Marzano Tomatensauce

**Spaghetti alla Chitarra with San Marzano tomato sauce
€ 12,00**

Risotto vialone nano, asparagi bianchi e gamberi rossi

Vialone Nano Risotto, weiße Spargeln und rote Garnelen

**Vialone Nano Risotto, white asparagus and red shrimps
à pers. € 16,00 – minimo 2 persone**

**Orecchiette, ragù di tonno rosso, crema di burrata,
olive taggiasche, pomodorini canditi**

**Orechiette, rotes Thunfischragout, Burratacreme,
Taggiasche Oliven, kandierte Tomaten**

**Orechiette, red tuna ragout, burrata cream,
taggiasche olives, candied tomatoes
€ 14,00**

DALLA TERRA AL MARE

VON DEN BERGEN ZUR KÜSTE

Controfiletto di manzo, asparagi bianchi e patate arrostiti
Rindslendenstück, weiße Spargeln und gebratene Kartoffeln

Beef sirloin, white asparagus and roasted potatoes
€ 27,00

Asparagi bianchi, prosciutto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina
Weißer Stangenspargeln, Bauernschinken, Kartoffeln und Bozner Sauce

White asparagus, farmers ham, potatoes and egg sauce
€ 22,00

Milanese di vitello, patate saltate, marmellata di mirtilli rossi
Wienerschnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeermarmelade
Breaded veal "Schnitzl" with roasted potatoes and cranberry jam

€ 21,00

Coda di rospo alla griglia, asparagi verdi e patate arrostiti alle erbe aromatiche

Gegrillter Seeteufel, grüner Spargel und gebratene Kräuterkartoffeln

Grilled anglerfish, green asparagus and roasted herb-potatoes
€ 24,00

Filetto di branzino, gamberone alla piastra steccato alla citronella,
verdure di stagione e salsa aioli

Wolfsbarschfilet, gegrillte Riesengarnele mit Zitronengras,
Saisongemüse und Aioli- Sauce

Seabass filet, grilled king prawn with lemon gras,
seasonal vegetable and aioli sauce
€ 24,00

Misticanza - gemischter Salatteller - mixed salad
€ 8,00