

APRILE, IL MESE DEGLI ASPARAGI

APRIL, DER MONAT DES SPARGELS

APRIL, THE MONTH OF THE ASPARAGUS

La paella per due persone – su prenotazione

Unsere Paella für zwei Personen – auf Vorreservierung

Our Paella for two – advanced reservation required

€ 48,00

Duetto di asparagi bianchi con speck del Maso Huber di Foiana e tarassaco

Zweierlei vom weißen Spargel mit Speck vom Huberhof in Föllan

und Löwenzahn

White asparagus variation with Speck from the Huber farm and dandelion

€ 13,00

Risotto Vialone Nano mantecato con asparagi bianchi

e petto d' anatra Barberie affumicato in casa

Risotto Vialone Nano mit weißen Spargeln

und hausgeräucherter Barberie Entenbrust

Risotto with white asparagus and homesmoked Barberie duck breast

€ 14,00

Asparagi bianchi con prosciutto Pasquale, patate Agata bollite

e salsa bolzanina

Weißer Stangenspragel mit Osterschinken, Salzkartoffeln und Boznersauce

White boiled asparagus with “Easter ham”, steamed potatoes

and salsa alla bolzanina

€ 18,00

Trancio di salmerino della Val Passiria con pesto di aglio orsino,

asparagi bianchi e crescione di ruscello

Passeirer Bachsaibling auf Beerlauchpesto,

weiße Spargeln und Brunnenkresse

River char on wild garlic pesto with white asparagus and mixed cress

€ 19,00

Pizza bianca con asparagi freschi, salmone affumicato in casa e burrata fresca*

*Weißer Pizza mit frischen Spargeln, hausgeräuchertem Lachs und Burrata Käse**

White pizza with fresh asparagus, homesmoked Salmon and burrata cheese*

€ 14,00

* Serviamo la pizza solo la sera – Pizza servieren wir nur abends – we serve pizza only in the evening
Coperto € 1,50 / persona, Gedeck € 1,50 / Person, cover charge € 1,50 / person

ANTIPASTI

KALTE VORSPEISEN

COLD STARTERS

- Capesante gratinate con prosciutto di montagna leggermente affumicato,
Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e crema di piselli alla menta
*Gratinierte Jakobsmuscheln mit geräuchertem Almschinken,
36 Monate gereifter Parmesankäse und Erbsen- Minzcreme*
Grated scallops with ham, aged parmesan cheese and pea- and mint cream € 14,00
- Salmone affumicato in casa con legno di faggio,
crema di burrata e asparagi verdi
Hausgeräucherter Lachs mit Burratacreme und grünen Spargeln
Homesmoked salmon with burrata cream and green asparagus € 12,00
- Carpaccio di polipo con gamberi in tempura, pak choi
e funghi cardoncelli bio
*Carpaccio vom Oktopus mit Garnelen in Tempura, Pak Choi
und Kräuterseitlinge*
Octopus Carpaccio with tempura prawns, pack choy and mushrooms € 14,00
- Battuta di tonno pinna gialla marinato con chutney di mango al pepe rosa
Battuta vom marinierten Tunfisch mit Mangochutney und rosa Pfeffer
Marinated yellow fin tuna with mango chutney and red pepper € 13,00
- Tartara di manzo con burro salato della Normandia
e pan brioche fatto in casa
*Tatar vom Rinderfilet mit gesalzener Butter aus der Normandie
und hausgemachtem Briochebrot*
Beef tartar with salty Normandie Butter and homemade pain brioche € 19,00
- Prosciutto di Parma Pio Tosini stagionato 24 mesi con bocconcini di bufala,
misticanza al Balsamico
*Parma Rohschinken Pio Tosini 24 Monate gereift mit Büffelmozzarella
und Blattsalate*
Parma ham Pio Tosini aged 24 months with bufalo mozzarella and salad leaves € 15,00

PRIMI PIATTI

WARME VORSPEISEN

FIRST COURSES

Spaghetti alla chitarra fatti in casa con “sugo” allo scoglio
Hausgemachte Spaghetti alla chitarra mit Meeresfrüchten
Homemade spaghetti chitarra with mixed seafood € 24,00

Scialatielli* con polipo brasato, pomodorini secchi e olive taggiasche
Scialatielli mit geschmortem Oktopus, getrockneten Tomaten
und taggiasche Oliven*
Scialatielli* with oktopus, dried tomatos and taggiasche olives € 15,00

Farfalle di pasta all’uovo con ragù di gamberi, asparagi verdi
e julienne di aglio orsino
Farfalle mit Garnelenragout, grünen Spargeln und Bärlauchjulienne
Farfalle noodles with shrimp ragout, green asparagus and wild garlic leaves € 13,00

Ravioli ripieni di “cacio e pepe” con ragù di coniglio, guanciale
e fiori di zucca
*Teigtaschen gefüllt mit “Caccio e pepe“ mit Hasenragout, Speck
und Kürbisblüten*
Ravioli filled with cheese and pepper, rabbit sauce, speck
and pumpkin pettals € 13,00

Tagliatelle all’aglio orsino con ragù di selvaggina
Bärlauch- Eierbandnudeln mit Wildragout
Wild garlic- tagliatelle noodles with game sauce € 13,00

Crema rustica di patate, speck croccante
del maso Huber di Foiana e rafano fresco
*Kartoffelcremesuppe mit krokantem Speck
vom Huberhof in Völlan mit frischem Meerrettich*
Potato cream soup with crispy Speck form the near
Huber farm in Voiana with fresh horseradish € 8,00

* Pasta tipica della regione campania

* *Mittel- kurze Nudeln, typisch für die Region Kampanien*

* Medium- long pasta, typial for the Campagna region

SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE

SECOND COURSES

- Grigliata mediterranea di pesce con panour aromatica
servita con patate vapore
Pesci secondo disponibilità di mercato
Gemischte gegrillte Meeresfische in aromatischer Kruste.
Fische je nach Verfügbarkeit am Fischmarkt,
serviert mit Naturkartoffeln
Mixed grilled fish platter with various types of fresh fish depending
on availability at the fish market with pommes nature € 30,00
- Trancio spesso di rombo con gröstel di patate e spicchi di carciofi in oliocottura
Tranche vom wilden Steinbutt mit Kartoffel- Artischockengröstl
Slice of grilled turbot with potato and artichoke “Gröstl”
served with oven tomatoes € 24,00
- Filetto di manzo “dello chef” 600gr per 2 persone
con ortaggi della stagione
„Meistersteak“ - gegrilltes Rinderfilet 600 gr. für 2 Personen
mit gegrilltem Gemüse der Saison
The chefs filet for two people with grilled seasonal vegetables € 62,00
- Duetto di agnello con primizie primaverili saltate
Duett vom Lamm mit geschwenktem Frühlingsgemüse
Two parts of lamb with sauted spring vegetables € 22,00
- Entrecôte di Angus con asparagi bianchi e patate Agata arrostate
Entrecôte vom Angus Rind mit weißen Spargeln und Röstkartoffeln
Beef entrecôte with white asparagus and roasted potatoes € 24,00
- Costine di Maialino da latte alla plancia con cavolo rapa e spinacini novelli
Gegrillte Spareribs vom Ferkel mit Kohlrabi und Spinatblätter
Grilled spareribs with beets and spinach leaves € 19,00
- Insalata dal buffet - *Salat von unserem Buffet* - Salad from our buffet € 7,00 / € 9,00

Fam. Ramoser, Head Chef Alessandro Micucci e il team vi augurano buon appetito.
Fam. Ramoser, Küchenchef Alessandro Micucci und Mitarbeiter wünschen Ihnen guten
Appetit.

Family Ramoser, Head Chef Alessandro Micucci and the team wish you bon apètit.

PIZZA

MARINARA	€ 7,00
Salsa di pomodoro, aglio, origano <i>Tomatensauce, Knoblauch, Origano</i> Tomato sauce, garlic, oregano	
MARGHERITA	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
NAPOLETANA	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano	
TRONCHETTO	€ 13,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, prosciutto crudo, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Gorgonzola Käse, Rohschinken, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, blue cheese, Parma ham, oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignon, oregano	
DIAVOLA	€ 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, red peppers, oregano	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons, artichokes, oregano	
SICILIANA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, champignons, salame piccante, capperi, olive, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, pikante Salami, Kapern, Oliven, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, cappers, olives, oregano	
CALABRESE	€ 10,00
Mozzarella, pomodori essiccati, salame piccante, cipolle rosse, parmigiano, origano <i>Mozzarella, getrocknete Tomaten, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Parmesan, Origano</i> Mozzarella cheese, dry tomatos, spicy salami, red onion, parmesan cheese, oregano	
CALZONE	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons, oregano	
SALAME PICCANTE	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, oregano	
ASPARAGI	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro, asparagi bianchi, prosciutto o speck, uovo, parmigiano <i>Mozzarella, Tomatensauce, weiße Spargeln, Schinken oder Speck, Ei, Parmesan</i> Mozzarella cheese, tomatos sauce, white asparagus, ham or speck, egg, parmesan cheese	

QUATTRO FORMAGGI	€ 8,50
Mozzarella, gorgonzola, Emmentaler, Parmigiano, origano <i>Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan Käse, Origano</i> Mozzarella, blue cheese, Emmentaler, parmesan cheese, oregano	
TRIS DI CALZONCINI	€ 11,00
Prosciutto, champignon, salame piccante, ricotta, spinaci <i>Schinken, Champignons, scharfe Salami, Topfen, Spinat</i> Ham, champignons, spicy salami, fresh cheese, spinach	
QUATTRO STAGIONI	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons, artichokes	
BUFALA	€ 12,00
Pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, origano <i>Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rauke, Origano</i> Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, oregano	
MELANZANE	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Melanzane, Parmesan, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, parmesan cheese	
VEGETARIANA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, spinaci, pomodori, parmigiano, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat, Tomaten, Parmesan, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, marrow, spinach, tomatoes, parmesan cheese, oregano	
TONNO E CIPOLLA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion, oregano	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, oregano	
CHEF	€ 9,50
Salsa pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, aglio, prosciutto crudo, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Topfen, Knoblauch, Rohschinken, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, garlic, Parma ham, oregano	
BUONGUSTAIO	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, Philadelphia, rucola, parmigiano, origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Philadelphia, Rauke, Parmesan, Origano</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, philadelphia, parmesan cheese, oregano	

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.