

Sapori dell'Alto Adige

Geschmack aus Südtirol

Speck nostrano di prima scelta affumicato con rafano € 16,50
Speck von hochwertiger Qualität mit Meerrettich

Selezione di formaggi dell'Alto Adige, € 18,50
abbinata a mostarde di nostra produzione.
Auswahl von Käsesorten aus Südtirol, begleitet von
hausgemachten Konfitüren

I nostri antipasti-Unsere Vorspeisen

Carpaccio di manzo Sprinzer e scaglie di Parmigiano Reggiano
Carpaccio von Einheimisches Rind und Parmesan Käse € 18,50

Tartara di filetto di manzo condito con crostini di baguette
Rinderfilet-Tartare fein gewürzt mit Croutons € 22,50

Delicato connubio di sapori: tenero vitello, cucinato alla brace
accompagnato da una salsa di tonno € 24,50
leichte Geschmackskombination: zartes Kalbfleisch gegrillt,
begleitet mit einer Thunfischsauce."

Salmone da noi marinato ed leggermente affumicato
con crostini e burro € 19,50

Lachs bei uns mariniert und leicht geräuchert
Butter und Brotcroutons

Primi Piatti caldi-Warme Vorspeisen

Zuppa di cipolla alla francese con crostini al formaggio
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 14,50

*Fettuccine artigianali avvolti in una cremosa salsa ai
funghi porcini*
Bandnudel in einer cremigen Steinpilzsoße € 17,50

*Risotto ai pistilli di zafferano con decorazione di trota
nostrana leggermene affumicata e polvere di pino mugo*

*Safranstempel-Risotto, leicht geräucherter heimischer
Forelle und Latschenkiefernpuhver* € 18,50

Piatti Vegetariani-Vegetarisch Speisen

Selezione di formaggi alla piastra con frutta flambè € 18,50
Auswahl an gegrilltem Käse mit flambierten Früchten

Verdure fresche assortite alla piastra con tomino scottato € 19,50
Gemischtes Grillgemüse mit kurzgebratenem Tomino-Käse

Un insalata di stagione con pomodori € 7,50
Saisonsalat mit Tomaten

Steak House

tutti i piatti vengono serviti con verdure e patate al cartoccio
alle Gerichte werden mit Gemüse und Folienkartoffeln serviert

Controfiletto di vitello (taglio pregiato della lombata)	€ 28,50
Kalbsrückensteak (feiner Schnitt der Lende) Südtirol	
Costolette d'agnello (allevato al pascolo tutto l'anno)	€ 32,00
Lammkotelett (ganzjährig beweidet) (NZL / GB.)	
Carre' di cervo con burro al ginepro	€ 34,00
Hirschkarree mit Wacholderbutter (Südtirol / NZL.)	
Steak di manzo (gustosa e succolente)	€ 34,00
Leckeres saftiges Rind-Steak (Alpen-Rind / URY.)	
Filetto di manzo magro e tenero di prima scelta	€ 36,00
Mageres zartes Rinderfilet erster Wahl (Alpi)	

Le carni per 2 pers. Fleischsorten für 2 Pers.

Entrecôte double con o senza senape Dijon	€ 70,00
Entrecôte double mit oder ohne Dijon-Senf. (Alpenrind)	
Chateaubriand (taglio pregiato del filetto)	agricoltura delle Alpi
(feiner Schnitt vom Filet)	Alpen-Rind € 80,00
Costata di manzo (frollatura all'osso)	Alpi € 78,00
Hochrippensteak (am Knochen gereift)	Alpen-Rind
Piatto della casa per 4 pers. (degustazione delle nostre carni)	
Hausplatte für 4 Pers. (Verkostung unseres Fleisches)	€ 128,00

Desserts

Sgroppino (Sorbetto) classico al limone

Venezianisches Zitronensorbet

€ 7,00

“Amore caldo” lamponi caldi con gelato

“Heiße Liebe” Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

€ 7,50

Carpaccio d'ananas al maraschino e gelato alla crema

Ananas- Carpaccio mit Maraschino und Vanilleeis

€ 9,00

*Panna cotta all'aroma di anice con mirtilli neri
e pere caramellate*

*Hausgemachte "Panna Cotta" mit Anis Aroma,
Heidelbeeren und karamellisierten Birnen*

€ 9,50

Mousse al cioccolato con un blent di cacao diversi
*Schokoladenmousse mit verschiedenen Kakao-Blent,
nach klassischem Rezept*

€ 9,50

*Degustazione di Semifreddo fatto in casa alle albicocche
e mousse al cioccolato*

*Verkostung aus hausgemachten Aprikosen -halbgefrorenen
und Schokoladenmousse*

€ 9,50

Pane e Coperto - Brot und Gedeck 3,00 In caso di necessità possono essere usati prodotti surgelati . Im Notfall werden auch tiefgekühlte Produkte verarbeitet