Antipasti
Kalte Vorspeisen

Selezione di prosciutti crudi con focaccia al rosmarino
Prosciutto crudo D'Osvaldo di Cormons, Culatta SoloNero Emilia Romagna, prosciutto leggermente affumicato D'Osvaldo di Cormons, Tisner Speck Alto Adige
Auswahl an verschiedenen Rohschinken mit Rosmarin-Focaccia
Rohschinken D'Osvaldo aus Cormons, Culatta SoloNero Emilia Romagna, leicht geräucherter Rohschinken D'Osvaldo aus Cormons, Südtiroler Tisner Speck
25 €

Crostini di polenta con acciughe Cantabriche, burrata e cipolle caramellate
Kantabrische Sardellen auf Polenta-Scheiben, Burrata und karamellisierte Zwiebeln
17 €

Tartare di manzo 120 g
Rindstatar 120 g
19 €

Vitello tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
16 €

Carpaccio di manzo irlandese scottato con insalata di cappuccio
Leicht angebratenes Carpaccio vom irischen Rind mit Krautsalat
17 €

Minestre
Suppen

Vellutata di carote, yogurt all'aneto e crostini
Karottencremesuppe, Dill-Joghurt und Croutons
10 €

Crema di fave con speck croccante
Saubohnencremesuppe mit knusprigem Speck
10 €

Coperto – Gedeck 2,50 €

Primi piatti

Warme Vorspeisen

Tagliolini di grani antichi alle rape rosse su crema di formaggio e noci
Rote-Bete-Bandnudeln aus alten Getreidesorten mit Käsesauce und Nüssen
19 €

“Crafuncins”: mezzelune di spinaci con burro fuso e parmigiano
Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan
17 €

Tris di canederli (formaggio, spinaci e funghi porcini)
Knödel-Tris (Käse, Spinat und Steinpilze)
15 €

Strigoli di spinaci con pomodorini datterini gialli e ricotta affumicata
Spinat-Strigoli-Nudeln mit gelben Datteltomaten und geräuchertem Ricotta-Käse
19 €

“Jufa” nel tegamino
Piatto della tradizione contadina ladina a base di latte, farina bianca e farina di mais che vengono amalgamati fino a formare una crema.
Sopra la crema viene spalmato un uovo così caldo che si rassoda.
Mus im Pfannl
Ein traditionelles Gericht zubereitet mit Milch, Weißmehl und Maismehl, die beim Kochen unter ständigem Rühren zu einem Mus vermischt werden.
Abschließend wird auf das Mus ein heißes Ei aufgetragen, das mit der Hitze fest wird.
13 €

Coperto – Gedeck 2,50 €

Secondi piatti
Hauptgerichte

Gulasch di manzo con canederli allo speck
Rindsgulasch mit Speckknödeln
26 €

Polpo galiziano cotto al vapore su crema di ceci
Gedünsteter Oktopus aus Galicien auf Kichererbsen-Creme
32 €

Filetto di manzo "Highlander beef" con patate al forno e verdure
Rindsfilet „Highlander beef" mit Bratkartoffeln und Grillgemüse
200 g 38 €

Filettino di cervo con salsa al vino Lagrein e verdure
Hirschfilet mit Lagrein-Sauce und Gemüse
38 €

Verdure alla griglia con formaggio di capra
Grillgemüse mit Ziegenkäse
23 €

Salmone al forno, zucchine grigliate e pomodori confit
Gebackener Lachs, gegrillte Zucchini und confierte Tomaten
37 €

Tomahawk steak con patate e verdure
Tomahawk-Steak mit Kartoffeln und Gemüse
per 2 persone / für 2 Personen
7,90 € / 100 g

Coperto – Gedeck 2,50 €

Dessert

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Apfelküchlein mit Vanillesauce
11 €

Semifreddo al ribes nero e salsa alle fragole
Johannisbeerparfait mit Erdbeersauce
10 €

Crème brûlé al pistacchio con gelato fatto in casa
Pistazien-Crème brûlée mit hausgemachtem Eis
11 €

Bis di sorbetti: sambuco, mango e zenzero
Sorbet-Duett: Holunder, Mango und Ingwer
8 €

Tortino al cioccolato con salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia
Schokoladentörtchen mit Himbeersauce und Vanilleeis
10 €

Per accompagnare il dessert
Als Dessertbegleitung

Passito "Canthus" vendemmia tardiva - Spätlese
Colterenzio – Schreckbichl (Alto Adige – Südtirol)
9 €

Coperto – Gedeck 2,50 €