



*This season's stars: Fresh Porcini from the Dolomites*



**DELICATESSEN**

*L'Alto Adige a tavola*



**Menu digitale**

## **Antipasti - Starters**

### *Appetizer tasting*

- Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucca con fonduta di Tilsiter**  
**Strudel ripieno di spinaci, formaggio e Speck**  
**Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico**  
**Frittella di polenta con verza e prosciutto di campagna **p**** € 19,50
- Beef tartare (100 g) with butter and toasted spelled bread*  
**Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina <sup>L(G)</sup>** € 15,50  
**o guarnita con funghi porcini<sup>L(G)</sup>** € 18,50
- Fried polenta (corn) with cabbage and farmer's ham **p***  
**Frittelle di polenta con battuta di verza stufata e prosciutto di campagna <sup>G</sup>** € 15,00
- Bresaola bags filled with fresh herbed cheese and forest fruits*  
**Fagottini di bresaola ripieni di formaggio fresco alle erbe con piccoli frutti<sup>G</sup>** € 15,50
- Warmer strudel filled with spinach, alpine cheese and speck (bacon) with saffron sauce **p***  
**Strudel ripieno di spinaci, formaggio alpino e speck cotto con salsa allo zafferano** € 14,50
- Raw salmon trout with ginger and citrus salad with trout pearls*  
**Crudit  di trota salmonata con zenzero, zucchine marinate e perle di trota <sup>G L</sup>** € 14,50
- Warm pumpkin cake with cheese fondue*  
**Tortino tiepido di zucca con fonduta di formaggio "Tilsiter" <sup>G V</sup>** € 13,00
- Carpaccio of deer with chanterelles, raspberry reduction and Trentin parmesan flakes*  
**Carpaccio di cervo con funghi porcini e scaglie di Trentin Grana <sup>G</sup>** € 16,50
- Carpaccio of Carne Salada from Trentino with courgettes*  
**Carpaccio di Carne Salada del Trentino con zucchine marinate <sup>G L</sup>** € 16,00

## **Specialit  stagionate al tagliere - Cold cuts specialities from the mountains**

- Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) **p***  
**Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo (Speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren) <sup>G</sup>** € 16,00
- Speck (bacon) with red coleslaw, horseradish and pickles **p***  
**Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli <sup>L G</sup>** € 14,50
- Variety of Tyrolean aged cheeses with figs and red onion with balsamic vinegar*  
**Variet  di formaggi affinati del Tirolo con fichi e chutney di cipolle rosse al balsamico <sup>V G</sup>** € 17,00

## Zuppe di stagione - Soups

<i>Speck dumplings in veal broth</i> <b>p</b> <b>Canederli allo Speck in brodo di vitello</b>	€ 12,50
<i>Pumpkin cream with blue cheese and biscuit crumble</i> <b>Vellutata di zucca con form. erborinato della Val Sarentino e crumble di biscotti</b> <sup>vG</sup>	€ 12,50
<i>Savoy soup with potatoes and bacon served with croutons</i> <b>Zuppa di verza, patate e speck con crostini di pane di segal</b> <sup>vG</sup>	€ 12,50

## Pasta, risotto & Canederli

<i>Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach</i> <b>Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio</b> <sup>v</sup>	€ 14,50
<i>Little spinach gnocchi with cream sauce and ham</i> <b>p</b> <b>Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino</b>	€ 14,50
<i>“Schupfnudel” long potato gnocchi with speck and mushrooms in a saffron cream</i> <b>“Schupfnudel” gnocchi lunghi di patate con speck e funghi in salsa allo zafferano</b>	€ 14,50
<i>Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with bolden butter and grated cheese</i> <b>Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. “Graukäse”, burro dorato e Trentingrana</b> <sup>v</sup>	€ 14,50
<i>Ravioli (pasta) filled with asparagus and smoked ricotta with alpine cheese sauce</i> <b>Tortelli alla barbabietola farciti con formaggio erborinato e rafano con noci tostate</b> <sup>v</sup>	€ 15,50
<i>Black tagliolini (pasta) with salmon, cherry tomatoes and zucchini flowers on pumpkin cream</i> <b>Tagliolini neri con trota salmonata, pomodorini e fiori di zucchine su crema di zucchine</b>	€ 15,50
<i>Blueberry pappardelle with porcini mushrooms and speck</i> <b>Pappardelle ai mirtilli neri con funghi porcini e speck</b>	€ 15,50
<i>Maltagliat (pasta) of chestnuts with deer ragout and cream</i> <b>Maltagliati alle castagne con ragù di cervo e crema al latte</b>	€ 15,50
<i>Risotto with Lagrein wine with radicchio and fiorile malga cheese</i> <b>Risotto al vino Lagrein con radicchio e formaggio fiorile di malga</b> <sup>vG</sup>	€ 14,50
<i>Risotto with porcini mushrooms</i> <b>Risotto con funghi porcini</b> <sup>vG</sup>	€ 15,00

## Secondi di pesce - Main courses seafood

*Salmon trout fillet with seasonal vegetables*

**Filetto di trota salmonata** <sup>G</sup> con verdure di stagione e salsa verde € 22,50

## Secondi di carne - Main courses meat

*South Tyrolean deer goulash with crunchy cumin reye bread*

**Goulash di cervo dell'Alto Adige con croccante pane di segale al cumino** <sup>G</sup> € 23,50

*Tagliata (sliced fillet) of deer with polenta from Storo, porcini and cranberry jam*

**Tagliata di cervo con polenta di Storo, funghi porcini e marmellata di mirtilli rossi** € 27,00

*south Tyrolean venison tomahawk with sautéed vegetables*

**Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con purè di patate con verdure saltate** <sup>G</sup> € 28,00

*Beef tartar (200 g) with juniper butter and toasted spelled bread*

**Tartara di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro** <sup>(L) (G)</sup> € 25,50

*Beef fillet in hay nest with porcini mushrooms and Tyrolean potatoes*

**Filetto di manzo in nido di fieno con funghi porcini e patate tirolesi** <sup>G</sup> € 27,50

*Sliced beef with porcini mushrooms and mashed potatoes*

**Tagliata di manzo con funghi porcini e purè di patate** <sup>G</sup> € 26,00

*Veal fillet crusted with red wine sauce, vegetables and mashed potatoes* **p**

**Filetto di vitello in crosta con salsa al vino St. Magdalener, verdure e purè di patate** € 27,50

*Roasted slices of veal with potatoes and cabbage salad, served in the pan*

**Rosticciata dei Signori**

**fette di vitello saltate con patate e cavolo cappuccio, servito in tegamino** € 22,50

*Tasty meatballs of beef tenderloin with mashed potatoes and fried artichokes*

**Polpette sfiziose di filetto di manzo con purè di patate e carciofi fritti** € 20,50

*Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard* **p**

**Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape** <sup>G</sup> € 21,50

*Pork fillet on crispy bacon and apple cream*

**Filetto di maiale su bacon croccante con pure e crema di mele** <sup>G</sup> € 21,50

V vegetariano   G senza glutine   L senza lattosio  
V vegetarian   G gluten free   L lactose free   p with pork!

## **Dolci di Montagna e Valli - Sweets and desserts from the Dolomites**

*Warm apple strudel served with ice cream*

**Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia <sup>V</sup> € 7,50**

*Heart of chestnuts covered with chocolate and stuffed with whipped cream*

**Cuore di castagne ricoperto al cioccolato fondente e ripieno di panna montata <sup>V G</sup> € 8,50**

*"Linzer" pastry with cranberries and whipped cream*

**"Linzerschnitte" Torta di grano saraceno ai mirtilli rossi servita con panna montata <sup>V</sup> € 7,50**

*"Kaiserschmarrn" – yummy sliced pancake with cranberries*

**"Kaiserschmarrn" – omelette alta, sminuzzata, con marmellata di mirtilli rossi e purea di mele <sup>V</sup> € 8,50**

*South Tyrolean apple pancakes with vanilla sauce*

**Frittelle di mele del Sudtirolo con salsa alla vaniglia <sup>V</sup> € 8,50**

*"Vipiteno" Yogurt cake with raspberries*

**Fetta di torta allo yogurt di Vipiteno con lamponi € 7,00**

*Panna Cotta with raspberries*

**Panna Cotta con lamponi e menta <sup>V</sup> € 6,50**

*Hot raspberries with vanilla ice cream*

**Gelato alla vaniglia con lamponi caldi <sup>V</sup> € 7,00**



## **Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines**

**Gewürztraminer Vend. Tardiva "Roen" Cantina Termeno/Tramin** bicchiere 5 cl bott. 0,375 lt  
€ 8,50 € 46,00

**Moscato Rosa "Schweizer" Cantina Franz Haas, Montagna** bicchiere 5 cl bott. 0,5 lt  
€ 9,50 € 56,00

**Goldmuskateller Moscato Giallo 2020 Cantina Caldaro/Kaltern** bicchiere 10cl bott. 0,375 lt  
€ 5,50 € 27,50

*Cover charge*

**Coperto € 2,90**

**V** vegetariano    **G** senza glutine    **L** senza lattosio  
**V** vegetarian    **G** gluten free    **L** lactose free    **p** with pork!

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio richiedendo l'elenco dedicato agli allergeni alimentari presenti nelle nostre singole pietanze. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune pietanze preparate in cucina possono essere sottoposte ad abbattimento a temperatura negativa in loco, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Nonostante il nostro massimo impegno nella preparazione delle pietanze non possiamo escludere eventuali presenze di tracce e/o cross contaminazioni di allergeni in esse.