



DELICATESSEN
L'Alto Adige a tavola



Menu digitale

This season's star: The White Asparagus from Terlano

Antipasti - Starters

Appetizer tasting

Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucchine con fonduta "Tilsiter"

Carpaccio di cervo con asparagi marinati e Trentingrana

Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico

Strudel di asparagi bianchi e verdi con salsa allo zafferano € 19,00

White asparagus with typical sauce of Bolzano, boiled potatoes and our farmer ham

Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina **p** € 14,50

as second course/come seconda portata **p** € 21,50

Warm strudel filled with white and green asparagus on salads, served with saffron sauce

Strudel di asparagi bianchi, verdi e patate su mesticanza servita con salsa allo zafferano **v** € 12,50

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 **L(G)** € 14,50

Rye-crêpe filled with green asparagus and flower cheese fondue

Crêpe di farina di grano saraceno ripiena di asparagi verdi e fonduta di formaggio fiorile **v** € 13,50

Raw salmon trout with ginger and citrus salad with trout pearls

Cruditè di trota salmonata con insalata di zenzero e agrumi con perle di trota **G L** € 14,50

Warm courgette cake with "Tilsiter" cheese fondue and dried tomatoes

Tortino di zucchine tiepido con fonduta di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati **v G** € 12,50

Specialità stagionate al tagliere - Cold cuts specialties from the mountains

Carpaccio of deer with marinated asparagus, raspberries and cheese flakes

Carpaccio di cervo con asparagi marinati, riduzione di lamponi e scaglie di Trentingrana **G** € 16,50

Carpaccio of carne Salada (beef) with muffin of white asparagus and raspberry reduction

Carne Salada servito con mini-muffin agli asparagi bianchi e riduzione di lamponi **G** € 15,50

Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) **p**

Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo (Speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren) **G** € 15,50

Speck (bacon) with red coleslaw, horseradish and pickles **p**

Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli **L G** € 14,50

Selected fine cheeses from the Alps with mustards, strawberries and honey

Varietà di formaggi affinati del Sudtirolo con mostarda, fragole e miele del Suedtirolo **v G** € 16,50

Zuppe di stagione - Soups

White asparagus cream with julienne of green asparagus and almond flakes Crema di asparagi bianchi con julienne di asparagi verdi e scaglie di mandorle ^{VGL}	€ 13,50
Nettle cream with and rye croutons served separately Crema di ortiche con crostini di segale serviti a parte ^{V(G)}	€ 13,00
Dumplings with speck in the bouillon soup p Canederli allo speck in brodo di vitello	€ 12,00

Pasta, risotto & Canederli

Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio ^V	€ 13,50
Little spinach gnocchi (pasta) with cream sauce and ham p Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino	€ 13,50
Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with bolden butter and grated cheese Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana ^V	€ 13,50
Ravioli (pasta) filled with asparagus and smoked ricotta with alpine cheese sauce Tortelli ripieni agli asparagi e ricotta affumicata con crema di formaggio di malga ^V	€ 14,50
Rye tagliatelle (pasta) with speck (bacon), rocket salad and asparagus p Tagliatelle di segale con speck, rucola e asparagi	€ 13,50
Homemade basil-pappardelle (pasta) with a light venison ragout Pappardelle al basilico fatte in casa con leggero ragù di capriolo	€ 14,50
Potato crescents stuffed with deer and covered with smoked ricotta julienne Mezzelune di patate ripieno di cervo e coperto con julienne di ricotta affumicata	€ 14,50
Long potato gnocchi with courgette flower, speck and saffron p "Schupfnudeln" gnocchi lunghi di patate con speck, fiori di zucchine e pistilli allo zafferano ^V	€ 13,50
Risotto with Sauvignon and white and green asparagus Risotto profumato al Sauvignon con asparagi bianchi e verdi di Terzano ^{VG}	€ 14,50
Risotto with white wine (Gewuerztraminer), Speck, green apple and lime zest Risotto alla tirolese: Gewürztraminer, Speck, Mela verde e scorza di Lime ^G	€ 14,50

Secondi di pesce - Main courses seafood

Filet of zander with sautéed vegetables, green sauce and crispy speck petals

Filetto di lucioperca con verdure saltate, salsa verde e petali di speck croccante^G € 22,50

Secondi di carne - Main courses meat

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

Tartara di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina^{(L)(G)} € 25,50

Filet of deer with mushrooms, mashed potatoes and cranberry jam

Tagliata di cervo dell'Alto Adige con funghi, purè di patate e marmellata ai mirtilli rossi^G € 27,00

Bis of south Tyrolean deer and venison with potato "Roesti"

Medaglione di cervo con purè di sedano e rapa e salsa al ginepro e mirtilli^G € 27,00

Filet of venison (deer) in walnut crust with juniper sauce and cumin potato pie

Filetto di capriolo dell'Alto Adige in crosta di noci con salsa di ginepro e mirtilli rossi con tortino di patate al cumino^G € 27,50

Crusted filet of veal with bacon wrapped asparagus and mashed potatoes

Filetto di vitello in crosta con asparagi avvolti nella pancetta e purè di patate^p € 26,50

Filet of beef served in the hay nest with vegetable soufflé and Tyrolean potatoes

Filetto di manzo nel nido di fieno con verdure primaverili e patate tirolesi^G € 26,00

Grilled filet of rabbit with asparagus and potato cake with cumin

Filetto di coniglio alla griglia su crema di asparagi e tortino di patate al cumino^G € 25,50

Lamp rack with herbs, roasted potatoes and vegetables

Carrè d'agnello scottato in padella alle erbe con pomodorini glassati e patate^G € 26,50

South Tyrolean deer stew (goulash) with crunchy cumin rye bread

Spezzatino di cervo dell'Alto Adige con croccante pane di segale al cumino^G € 23,00

Delicious meat balls served in the pan with mashed potatoes and artichokes

Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con insalata di patate e verdure € 19,50

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

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape^G € 21,50

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 ^V € 7,50

Dark chocolate mousse with pear cubes and raspberry sauces

Mousse al cioccolato fondente con cubetti di pere con salsa di lamponi ^V € 7,50

Sweet apricot dumplings served with vanilla ice cream and sauce

"Canederli" dolci di ricotta serviti caldi su insalatina di fragole fresche ^V € 8,50

Crème brûlée with rosemary and little fruits

Crème brûlée al rosmarino e piccoli frutti ^V € 6,50

Hot raspberries with vanilla ice cream

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi ^{V G} € 7,00

Lemon sorbet with fresh strawberries

Sorbetto al limone con fragole fresche ^{V G L} € 7,00

Fresh fruit: Pineapple or strawberries with fresh whipped cream from South Tyrol

Frutta fresca: Ananas o fragole con panna montata fresca dell'Alto Adige ^{V G} € 6,50

Small but good: Coffee cream served in a tray with crumble of almonds

Piccolo ma buono: Crema al caffè servito nel vasetto con crumble di mandorle ^{V G} € 4,50



Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

Gewürztraminer Vend. Tardiva "Roen" Cantina Termeno/Tramin bicchiere 5 cl bott. 0,375 lt
€ 8,50 € 44,00

Moscato Rosa "Schweizer" Cantina Franz Haas, Montagna bicchiere 5 cl bott. 0,5 lt
€ 9,50 € 55,00

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.