



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"

Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino e salsa bolzanina

Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico

Terrina di ricotta all'arancia e speck € 21,50

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** € 16,50

as second course/come seconda portata **p** € 23,50

Ricotta terrin with orange and speck on mixed salad spelled bread petals **p**

Terrina di ricotta all'arancia e speck su misticanza e petali di pane al farro (Pane al farro **G**) € 13,50

Garden basket with white and green asparagus sauteèd with poached egg and parmesan

Cestino dell'orto con asparagi saltati in padella conditi con uovo in camicia e grana **V** € 16,50

Beef tartare (100 g) with butter and toasted spelled bread

Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato, burro al ginepro e giardiniera **L (G)** € 16,50

Rye-crêpe filled with green asparagus and floral cheese fondue

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

Marinated trout crudité with giardiniera vegetables and fresh cheese mousse

Crudité di trota marinata con verdure alla giardiniera e mousse di ricotta **G L** € 15,50

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

Tortino di zucchine tiepido con fonduta di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati **V G** € 13,50

Specialità stagionate al tagliere - Cold cuts specialities from the mountains

Carpaccio of beef with marinated asparagus, raspberry reduction and cheese flakes

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

Carpaccio of carne Salada (beef) with german potato salad

Carne Salada del Trentino con insalata di patate alla tedesca **G L** € 17,50

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

Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo (Speck, salumi, formaggi, giardiniera e kren) **G** € 17,50

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

Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli **L G** € 16,50

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

Varietà di formaggi affinati del Sudtirolo con chutney, fragole e miele **V G** € 18,00

Zuppe e Insalate di stagione - Soups and Salads

Salad: soncino, Speck, Yello apple, toastet almonds, freshcheese and crouton ^{V (crostini G)}	
Insalatona: soncino, speck, mela Yello, mandorle tostate, salsa di Quark e crostini	€ 13,50
White asparagus cream with julienne of green asparagus and almond flakes	
Crema di asparagi bianchi con julienne di asparagi verdi e scaglie di mandorle tostate ^{V G L}	€ 14,50
Nettle cream with and rye croutons served separately	
Crema di ortiche con crostini di segale serviti a parte ^{V (G)}	€ 13,50
Dumplings with speck in veal broth p	
Canederli allo speck in brodo di vitello	€ 13,50

Pasta, risotto & Canederli

Fresh handmade pasta with durum wheat semolina flour
Pasta fresca fatta in casa con farina di semola di grano duro

Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumbling and ravioli filled with spinach and ricotta	
Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio ^V	€ 16,00
Little spinach gnocchi (pasta) with cream sauce and farmer's ham p	
Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino	€ 15,50
Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with golden butter and grated cheese	
Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana ^V	€ 15,50
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	€ 15,00
Rye tagliatelle (pasta) with speck (bacon), rocket salad and asparagus p	
Tagliatelle di segale con speck, rucola e asparagi	€ 15,50
Homemade basil-pappardelle (pasta) with light venison ragout	
Pappardelle al basilico fatte in casa con leggero ragù di capriolo	€ 15,50
Ravioli of smoked salmon, candied lemon zest on pine nut and thyme tartare	
Ravioli tondi di salmone affumicato, scorza di limone candito su battuta di pinoli e timo	€ 15,50
Long potato gnocchi with courgette flower, speck and saffron pistils p	
"Schupfnudeln" gnocchi lunghi di patate con speck, fiori di zucchine e pistilli allo zafferano	€ 15,50
Risotto with Sauvignon and white and green asparagus	
Risotto profumato al Sauvignon con asparagi verdi e bianchi di Terlanò ^{V G}	€ 16,50
Strawberry Risotto with Quark cream and crunchy Speck p	
Risotto alle fragole con crema a Quark e Bauchspeck croccante ^G	€ 16,00

Secondi di pesce - Main courses seafood

Pan-roasted octopus with pine nuts, potatoes and vegetables

Polpo arrostito in padella con pinoli, patate e verdure ^G € 24,50

Trout fillet, garden vegetables and green sauce

Filetto di trota, verdure alla giardiniera e salsa verde ^{G L} € 23,50

Secondi di carne - Main courses meat

La carne di cervo e capriolo ricca di proteine, vitamine B1 e povera di grassi che usiamo per i nostri piatti arrivata tutta dall'Allevamento Tschoeggelberg San Genesio, Bolzano (www.hirschfleisch0km.com)

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 giardiniera ^{(L) (G)} € 25,50

South Tyrolean venison tomahawk with white asparagus tips and slice of speck

Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con punte di asparagi bianchi avvolte nello speck cotto ^G € 34,00

Sliced venison from South Tyrolean with mushrooms, mashed potatoes and cranberry jam

Tagliata di cervo dell'Alto Adige con funghi, purè di patate e marmellata ai mirtilli rossi ^G € 28,00

Sliced South Tyrolean roe deer, white asparagus and potatoes

Tagliata di capriolo dell'Alto Adige, asparagi bianchi e patate ^G € 32,00

Rack of lamb with honey Lagrein reduction served with marinated red cabbage

Carrè d'agnello con riduzione di "Lagrein" al miele, servito con cavolo rosso marinato ^{G L} € 32,00

Crusted veal filet with bacon wrapped asparagus and mashed potatoes

Filetto di vitello in crosta con asparagi avvolti nella pancetta e purè di patate ^p € 29,00

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 € 28,50

Sliced beef with white and green asparagus salad

Tagliata di manzo con insalata di asparagi verdi e bianchi ^{G L} € 24,50

Beef rolls with cooked speck and Tilsiter cheese, white asparagus and mashed potatoes

Involtini di manzo con speck cotto e formaggio Tilsiter, asparagi bianchi e purè di patate € 27,00

Delicious beef filet meatballs served in a pan with puree and fried artichokes

Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con pure e carciofi fritti € 22,50

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

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape ^G € 23,50

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 vanilla ice cream

Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia ^V € 7,50

soft chocolate heart cake served with vanilla ice cream

Tortino con cuore morbido di cioccolato servito con gelato alla vaniglia ^V € 8,50

Brulée stuffed with apple mousse with warm berry compote

Crêpe brulée ripiena con mousse di mele con composta tiepida di frutti di bosco e panna ^V € 8,50

“Linzer” pastry with cranberry and whipped cream

“Linzerschnitte”

Crostata morbida di nocciole e cannella ai mirtilli rossi servita con panna montata ^{V L} € 7,50

“Ricotta cheese cakes with strawberry sauce

Cheese cake alla ricotta e fragole con salsa alle fragole € 7,00

Vanilla ice cream with hot raspberries

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

„Hugo“ Elderflower and lemon sorbet and prosecco

“Hugo” Sorbetto ai fiori di sambuco, limone, menta e prosecco ^{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



Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

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

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

Goldmuskateller Moscato Giallo 2021 Cantina Caldaro/Kaltern € 5,50 € 28,50
bicchiere 10cl bott. 0,375 lt

Cover charge

Coperto € 3,20

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.