



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



DELICATESSEN
L'Alto Adige a tavola



Menu digitale

Antipasti - Starters

Appetizer tasting

Degustazione di antipasti: Mini Tortino ai funghi con fonduta "Tilsiter"

Carpaccio di cervo con lamponi e Trentingrana

Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico

Crostino di pane ai fichi e noci con crema al formaggio e speck **p € 19,00**

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

o guarnita con finferli ^{L(G)} € 17,50

Beef carpaccio with with zucchini Julien marinated in dill and Trentin-parmesan flakes

Carpaccio di manzo con julienne di zucchine marinate all'aneto e scaglie di Trentingrana ^G € 14,50

Rye bread crouton with figs and walnuts with cream cheese and Speck **p**

Crostini di pane di segale ai fichi e noci con crema al formaggio e speck € 12,50

Warm salad of chanterelles mushrooms and potatoes with ricotta dumplings and cress sprouts

Insalata tiepida di finferli e patate con gnocchetti di ricotta con germogli di crescione ^{G V} € 14,50

Raw salmon trout with ginger and citrus salad with trout perls

Cruditè di trota salmonata con zenzero, zucchine marinate e perle di trota ^{G L} € 14,50

Warm mushroom pie with "Tilsiter" cheese fondue and dried tomatoes

Tortino di funghi tiepido con fonduta di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati ^{V G} € 12,50

Carpaccio of deer with chanterelles, raspberry reduction and Trentin parmesan flakes

Carpaccio di cervo con finferli, riduzione di lamponi e scaglie di Trentingrana ^G € 16,50

Carpaccio of carne Salada (beef) with fresh german-style potato salad

Carne salada con fresca insalata di patate alla tedesca ^{G L} € 15,50

Specialità stagionate al tagliere - Cold cuts specialties 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) ^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} € 14,00

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

Salads: with chicken slices with sesame, wild baby spinach, fresh cheese sauce and apricots

Insalatone: con fettine di pollo al sesamo, spinacino selvatico, salsa al Quark e albicocche ^G € 12,00

Zuppe di stagione - Soups

Potato cream with sautéed chanterelles and diced browned bacon **p**
Crema di sedano-rapa e topinambur con dadolata di pancetta rosolata **G** € 10,50

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

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 ai funghi e ricotta affumicata con crema di formaggio di malga **V** € 14,50

Rye tagliatelle (pasta) with speck (bacon), rocket salad and asparagus **p**
Tagliatelle con trifolata di funghi, speck e rucola € 13,50

Squid ink Tagliolini with salmon trout and courgetti flower
Tagliolini al nero di seppia con trota salmonata e fiori di zucchine € 14,50

Spinach "Tortelli" with fresh cheese, on a fresh tomato sauce flavored with marjoram
Tortelli di spinaci con ricotta, su salsa al pomodoro fresco al profumo di maggiorana **V** € 14,50

Long potato gnocchi with zucchini flowers, pistachios and quark (fresh cheese) cream
"Schupfnudel" – gnocchi lunghi di patate con fiori di zuccina, pistacchi e quark **V** € 13,50

Homemade basel-pappardelle (pasta) with a light lamb
Tagliolini all'uovo fatti in casa con un leggero ragù di cervo € 13,50

Pasta „hay and straw“with fresh chanterelles, speck and sprouts of watercress **p**
Pasta paglia e fieno con finferli freschi, speck e germogli di crescione € 13,50

Risotto with fresh chanterelles
Risotto con finferli freschi, mantecato con Trentingrana **V G** € 13,50

Risotto with lemon and peppermint creamed with mountain flower cheese
Risotto al limone e menta mantecato con formaggio fiorile di malga **V G** € 13,50

Secondi di pesce - Main courses seafood

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

Filetto di trota con verdure saltate, salsa verde e germogli di soia ^G € 22,50

Roasted octopus with sweet potato cream and speck reduction ^P

Polpo arrostito in padella con crema di patate dolci e riduzione di speck ^G € 25,50

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

guarnita con finferli ^{L(G)} € 28,50

Beef carpaccio with with zucchini Julien marinated in dill and Trentin parmesan flakes

Carpaccio di manzo con julienne di zucchine all'aneto e scaglie di Trentingrana ^G € 21,50

Carpaccio of carne Salada (beef) with fresh german-style potato salad

Carne salada con insalata fresca di patate alla tedesca ^G € 21,50

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

south Tyrolean venison tomahawk with sautéed vegetables

Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con verdure saltate ^G € 27,00

Fillet of venison (deer) in pistachio crust with juniper sauce with mushroom pie

Filetto di capriolo in crosta di pistacchi, salsa di ginepro e mirtilli, con tortino di funghi ^G € 27,50

Pork fillet wrapped in Speck, green apple sauce with mashed potatoes ^p

Filetto di maialino avvolto nello speck, salsa alle mele verdi e purè di patate ^G € 21,50

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

Tagliata di manzo servita con funghi finferli trifolati ^G € 23,00

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

Filetto di manzo in nido di fieno con verdure primaverili e patate tirolesi ^G € 26,50

Delicious meatballs served in a pan with potato salad and vegetable

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

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 ^V € 7,50

Panna Cotta with apricots and mint

Panna Cotta alle albicocche e menta ^V € 6,50

Quark cheese cake with strawberry sauce

Torta al quark / Cheese cake con salsa alle fragole ^V € 7,00

Apple pie with lemon zest and ice cream

Tortino di mele con scorza di limone e gelato € 6,50

Hot raspberries with vanilla ice cream

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

Lemon sorbet

Sorbetto al limone ^{V GL} € 5,50

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 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.