



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 manzo con asparagi marinati e Trentingrana

Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico

Terrina di ricotta all'arancia e speck

€ 19,50

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**

€ 15,50

as second course/come seconda portata **p**

€ 22,50

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)

€ 12,50

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 insalatina ^{L(G)}

€ 15,50

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

€ 13,50

Raw salmon trout with ginger and citrus salad with trout perls

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 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 garden vegetables and red fruits

Carne Salada del Trentino con verdure di stagione e frutti rossi ^{G L}

€ 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}

€ 17,00

Zuppe e Insalate di stagione - Soups and Salads

Salad: mixed salad, Speck, Yello apple, toastet almonds, freshcheese and crouton ^{V (crostini G)}	
Insalatona: misticanza, speck, mela Yello, mandorle tostate, salsa di Quark e crostini	€ 12,50
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}	€ 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 veal broth p	
Canederli allo speck in brodo di vitello	€ 12,50

Pasta, risotto & Canederli

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	€ 15,50
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	€ 14,50
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	€ 14,50
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	€ 14,50
Homemade basil-pappardelle (pasta) with light venison ragout	
Pappardelle al basilico fatte in casa con leggero ragù di capriolo	€ 15,50
Ravioli of river char, candied lemon zest on pine nut and thyme tartare	
Ravioli tondi di salmerino di torrente, 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	€ 14,50
Risotto with Sauvignon and white and green asparagus	
Risotto profumato al Sauvignon con asparagi verdi e bianchi di Terlano ^{V G}	€ 15,50
Strawberry Risotto with Quark cream and crunchy Speck p	
Risotto alle fragole con crema a Quark e Bauchspeck croccante ^G	€ 15,00

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

Filet of char on potatoes chips, fried onion and lemon sauce

Filetto di trota, chips di patate, cipolla fritta e salsa al limone € 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 blueberry jam

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

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 € 27,50

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 € 27,50

Grilled rabbit fillet on asparagus cream and potato cake with cumin

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

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} € 26,50

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

Goulash di cervo dell'Alto Adige con croccante pane di segale al cumino ^{L (Pane G)} € 23,50

Roasted slices of veal served in a pan with sautéed potatoes and fried onion

Rosticciata di vitello servito in padella con patate saltate e cipolla fritta ^G € 23,50

Warm slices of beef, baked spiced tomatoes and mountain green pesto

Fettine tiepide di manzo, pomodorini speziati al forno e pesto verde di montagna € 23,50

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 € 21,00

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

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape ^G € 22,50

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

“Linzer” pastry with cranberry and whipped cream

“Linzerschnitte” Torta di grano saraceno ai mirtilli rossi servita con panna montata ^V € 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

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



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 2021 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.