



*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 Tartare di manzo con pane di farro biologico
Frittella di polenta con verza e prosciutto di campagna **p** € 21,50
- Beef tartare (100 g) with butter and toasted spelled bread*
Tartare di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina ^{L(G)} € 16,50
o guarnita con funghi porcini ^{L(G)} € 18,50
- Fried polenta (corn) with cabbage and farmer's ham **p***
Frittelle di polenta con battuta di verza stufata e prosciutto di campagna ^G € 15,00
- Bresaola bags filled with fresh herbed cheese and forest fruits*
Fagottini di bresaola ripieni di formaggio fresco alle erbe con piccoli frutti ^G € 16,50
- 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 perls*
Crudit  di trota salmonata con zenzero, zucchine marinate e perle di trota ^{GL} € 15,50
- Warm pumpkin cake with cheese fondue*
Tortino tiepido di zucca con fonduta di formaggio "Tilsiter" ^{GV} € 13,50
- Carpaccio of deer with chanterelles, raspberry reduction and Trentin parmesan flakes*
Carpaccio di cervo con funghi porcini e scaglie di Trentin Grana ^G € 18,00
- Carpaccio of Carne Salada from Trentino with courgettes*
Carne Salada del Trentino con radicchio al forno ^{GL} € 17,00

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) ^G € 17,00
- Speck (bacon) with red coleslaw, horseradish and pickles **p***
Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli ^{LG} € 16,00
- 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 ^{VG} € 18,00

Zuppe di stagione - Soups

<i>Speck dumplings in veal broth</i> p Canederli allo Speck in brodo di vitello	€ 13,50
<i>Pumpkin cream with blue cheese and biscuit crumble</i> Vellutata di zucca con formaggio erborinato della Val Sarentino e crumble di biscotti ^{VG}	€ 13,50
<i>Savoy soup with potatoes and bacon served with croutons</i> p Zuppa di verza, patate e speck con crostini di pane di segale ^{VG}	€ 12,50

Pasta, risotto & Canederli

<i>Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach</i> Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio ^V	€ 16,00
<i>Little spinach gnocchi with cream sauce and ham</i> p Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino	€ 15,50
<i>“Schupfnudeln” long potato gnocchi with speck and mushrooms in a saffron cream</i> “Schupfnudeln” gnocchi lunghi di patate con speck e funghi in salsa allo zafferano	€ 15,50
<i>Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with bolden butter and grated cheese</i> Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. “Graukäse”, burro dorato e Trentingrana ^V	€ 15,50
<i>Beetroot Tortelli (pasta) stuffed with blue cheese and horseradish with toasted almonds</i> Tortelli alla barbabietola farciti con formaggio erborinato e rafano con mandorle tostate ^V	€ 16,50
<i>Black tagliolini (pasta) with salmon, cherry tomatoes and zucchini flowers on pumpkin cream</i> Tagliolini neri con trota salmonata, pomodorini e fiori di zucchine su crema di zucca	€ 15,50
<i>Blueberry pappardelle with porcini mushrooms and speck</i> p Pappardelle ai mirtilli neri con funghi porcini e speck	€ 16,50
<i>Maltagliat (pasta) of chestnuts with deer ragout and cream</i> Maltagliati alle castagne con ragù di cervo e crema al latte	€ 16,50
<i>Risotto with Lagrein wine with radicchio and fiorile malga cheese</i> Risotto al vino “Lagrein” con radicchio e formaggio fiorile di malga ^{VG}	€ 16,00
<i>Risotto with porcini mushrooms</i> Risotto con funghi porcini ^{VG}	€ 16,50

Secondi di pesce - Main courses seafood

Salmon trout fillet with seasonal vegetables

Filetto di trota salmonata con verdure di stagione e salsa verde € 23,50

Fried cod heart (Baccalà) on vegetables

Cuore di baccalà fritto su verdure di stagione e panna acida al aneto ^{V G} € 22,50

Secondi di carne - Main courses meat

South Tyrolean deer goulash with crunchy cumin rye bread

Goulash di cervo dell'Alto Adige con croccante pane di segale al cumino ^G € 24,50

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 mashed potatoes and sautéed vegetables

Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con purè di patate e verdure saltate ^G € 32,00

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

Tartare di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro ^{(L) (G)} € 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 ^G € 28,50

Sliced beef with porcini mushrooms and mashed potatoes

Tagliata di manzo con funghi porcini e purè di patate ^G € 27,00

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 € 28,50

Pork fillet on crispy bacon and apple cream

Filetto di maialino avvolto nello speck croccante con pure di patate e crema di mele ^G € 23,00

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 € 23,50

Tasty meatballs of beef tenderloin with mashed potatoes and fried artichokes

Polpette sfiziose di filetto di manzo con purè di patate e carciofi fritti € 22,50

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

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape ^G € 23,00

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

Heart of chestnuts covered with chocolate and stuffed with whipped cream

Cuore di castagne ricoperto al cioccolato fondente e ripieno di panna montata ^{V G} € 8,50

Soft chocolate heart cake served with vanilla ice cream

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

"Linzer" soft almond and hazelnut tart with cinnamon and cranberries and whipped cream

"Linzerschnitte" Crostata morbida di mandorle e nocciole con cannella e mirtilli rossi ^V € 7,50

"Kaiserschmarrn" - yummy sliced pancake with cranberries

"Kaiserschmarrn" Omlette alta, sminuzzata con marmellata di mirtilli rossi e purè di mele ^V € 9,50

"Vipiteno" Yogurt cake with raspberries

Fettina di torta allo yogurt di Vipiteno con lamponi € 7,00

Lemon-flavored apple crumble on hot vanilla cream

Crumble di mele al profumo di limone su crema alla vaniglia calda ^V € 7,50

Hot raspberries with vanilla ice cream

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

Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

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

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

Goldmuskateller Moscato Giallo 2022	Cantina Caldaro/Kaltern	bicchiere 10 cl € 5,50	bott. 0,75 lt € 28,50
-------------------------------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------

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 contaminazioni di allergeni in esse.