



MENU DIGITALE

# DELICATESSEN

*L'Alto Adige a tavola*



Nel nostro ristorante la cucina trae ispirazione della saggezza dell'antica arte culinaria Altoatesina. La semplicità sta alla base delle nostre preparazioni, e l'autenticità dei sapori che la caratterizzano, nasce dalla cura nella selezione e lavorazione degli ingredienti freschi e di stagione.

Queste proposte sono frutto dell'amore per il nostro territorio unite ad una visione moderna e innovativa della cucina.

Lasciatevi tentare dal menu stagionale creato con amore e passione dal nostro chef Ervin Pirenej.

Benvenuti al Ristorante Delicatessen

# Menu Degustazione

(min. per 2 persone) € 49,00 a persona (Coperto compreso)

## **Tris di Antipasti** accompagnati da 1 calice di vino bianco "Kerner"

Carne salada del Trentino con insalata di patate alla tedesca

Sottili fettine di Speck dell' Alto Adige con melone

Mini flan di finferli su crema leggera di formaggio

## **Tris di Primi** accompagnati da 1 calice di vino bianco "Pfefferer"

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e allo speck su insalata di cavolo cappuccio

Tortello di spinaci con ricotta e salsa al pomodoro e basilico

Risotto con finferli freschi, mantecato con Trentin grana

## **Tris di Dolci** v

Mini cheesecake ai lamponi

Frutta fresca di stagione

Strudel alle mele in pasta frolla

## **Bibite**

1 Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt (ogni 2 pers.)

## Antipasti - Starters

### Appetizer tasting

Degustazione di antipasti: Mini Tortino ai finferli con fonduta "Tilsiter"	
Carne salada del Trentino con insalata di patate alla tedesca	
Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico	
Fior di zucca in pastella ripiena di ricotta	€ 22,50
Beef tartar (100 g) with toasted organic spelt bread and juniper butter and salad	
Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina <sup>L(G)</sup>	€ 16,50
o guarnita con finferli <sup>L(G)</sup>	€ 19,50
Beef carpaccio with julienne of zucchini marinated in dill and parmesan flakes	
Carpaccio di manzo con julienne di zucchine marinate all'aneto e scaglie di grana <sup>G</sup>	€ 17,50
Zucchini flower in batter with ricotta and cooked Speck <b>p</b>	
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e speck cotto	€ 13,50
Warm salad of chanterelles mushrooms and potatoes	
Insalata tiepida di finferli e patate <sup>G V</sup>	€ 14,50
Salmon tartar and julienne of fennel with citrus fruits	
Tartar di salmone e Julienne di finocchi agli agrumi <sup>G L</sup>	€ 16,50
Creamed chanterelle pie and dehydrated cherry tomatoes	
Tortino di finferli con crema di finferli e pomodorini disidratati <sup>V G</sup>	€ 14,50
Rolls of Salada meat (beef) marrow and basil ricotta	
Rolls di carne salada del Trentino, zucchine e ricotta al basilico <sup>G</sup>	€ 17,50
Speck (bacon) with melon <b>p</b>	
Fettine sottili di Speck accompagnato con melone <sup>L G</sup>	€ 15,00

## Specialità stagionate al tagliere -

### Cold cuts specialities from the mountains

Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) <b>p</b>	
Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo: Speck, salumi, formaggi, giardiniera e kren <sup>G</sup>	€ 16,50
Thinly sliced South Tyrolean Speck with German potato salad <b>p</b>	
Speck del Sudtirolo affettato sottile con insalata di patate alla tedesca <sup>G</sup>	€ 16,50
Selected fine cheeses from the Alps with mustards, strawberries and honey	
Varietà di formaggi affinati del Sudtirolo con mostarda, fragole e miele <sup>V G</sup>	€ 18,00

**V** vegetariano    **G** senza glutine    **L** senza lattosio    **p** con maiale  
**V** vegetarian    **G** gluten free    **L** lactose free    **p** with porc

## Insalate e Zuppe di stagione - Salads and Soups

Salad: with chicken slices with sesame, wild mixed salad, fresh cheese sauce and apples Insalatone: con fettine di pollo al sesamo, misticanza, salsa al Quark e mele verdi <sup>G</sup>	€ 13,50
Chef's salad: avocado cream, curly lettuce, bresaola and egg with croutons Insalata dello chef: crema di avocado, insalata riccia, bresaola, uova e crostini <sup>L</sup>	€ 14,00
Cream of potatoes and chanterelle mushrooms with spelt bread croutons Crema di patate e finferli con crostini di pane di farro <sup>V</sup>	€ 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 and spinach dumplings, and pusterese ravioli (pasta) on cabbage Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio, burro e grana <sup>V</sup>	€ 16,50
Pusterese rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and cheese with butter and parmesan Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro e Trentingrana <sup>V</sup>	€ 15,50
Red tagliatelle with red fruit, salmon trout and courgette flowers Tagliatelle ai frutti rossi con trota salmonata e fiori di zucca	€ 16,50
Spinach "Tortelli" with fresh cheese, on a fresh tomato sauce flavored with basil Tortelli di spinaci con ricotta, su salsa al pomodoro fresco e basilico <sup>V</sup>	€ 15,50
Long potato gnocchi with zucchini flowers, speck and quark (fresh cheese) cream <sup>P</sup> "Schupfnudeln" – gnocchi lunghi di patate con speck, fiori di zucchine e quark <sup>V</sup>	€ 15,50
Homemade egg pasta-pappardelle with a light venison ragu Tagliolini all'uovo fatti in casa con un leggero ragù di cervo	€ 16,50
Pasta „hay and straw“ with fresh chanterelles, speck and rocket <sup>P</sup> Pasta paglia e fieno con finferli freschi, speck e rucola	€ 16,50
Risotto with fresh chanterelle mushrooms and parmesan Risotto con finferli freschi, mantecato con Trentin grana <sup>V G</sup>	€ 16,50
Risotto with apples and Speck flavored with white wine Gewuerztraminer <sup>P</sup> Risotto alle mele e speck al profumo di Gewuerztraminer <sup>G</sup>	€ 16,00

## Secondi di pesce - Main courses seafood

Trout fillet with vegetables, green sauce and sprouts

Filetto di trota con verdure saltate, salsa verde e germogli <sup>G</sup> € 24,00

Roasted octopus with sweet potato cream and speck reduction <sup>p</sup>

Polpo arrostito in padella con crema di patate dolci e riduzione di speck <sup>G</sup> € 25,50

## Secondi di carne - Main courses meat

La carne di cervo e capriolo ricca di proteine, vitamina B1 e povera di grassi che usiamo per i nostri piatti arriva tutto dall'allevamento Tschoggelberg San Genesio, Bolzano [www.hirschfleisch0km.com](http://www.hirschfleisch0km.com)

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

Tartara di manzo 200 g con pane di farro tostato, burro al ginepro e insalatina <sup>(L) (G)</sup> € 25,50  
(guarnita con finferli ) <sup>L (G)</sup> € 28,50

South Tyrolean venison tomahawk with chanterelle mushrooms e potatoes

Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con finferli e patate <sup>G</sup> € 36,00

Filet of deer with chanterelle mushrooms, mashed potatoes and cranberry jam

Tagliata di cervo dell'Alto Adige con finferli, purè di patate e mirtilli rossi <sup>G</sup> € 28,00

Cut of beet with sauteed chanterelle mushrooms

Tagliata di manzo servita con funghi finferli trifolati <sup>G</sup> € 24,00

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

Filetto di manzo in nido di fieno con verdure estive e patate tirolesi <sup>G</sup> € 27,50

Oven roast veal with natural potatoes and cherry tomatoes

Arrosto di vitello al forno con patate al naturale e pomodorini € 23,50

Pork fillet wrapped in Speck, green apple sauce with vegetables <sup>p</sup>

Filetto di maialino avvolto nello speck, salsa alle mele verdi e verdure <sup>G</sup> € 23,50

Breaded and fried turkey cutlet with German potato salad

Wiener Schnitzel

Cotoletta di tacchino impanata e fritta con insalata di patate alla tedesca € 24,00

Delicious meatballs served in a pan with pure potato and vegetables

Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con pure patate e verdure € 22,50

Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard <sup>p</sup>

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape <sup>G</sup> € 23,50

<sup>V</sup> vegetariano   <sup>G</sup> senza glutine   <sup>L</sup> senza lattosio   <sup>p</sup> con maiale  
<sup>V</sup> vegetarian   <sup>G</sup> gluten free   <sup>L</sup> lactose free   <sup>p</sup> with porc

## Dolci di Montagna e Valli - Desserts from the Dolomites

Warm apple strudel served with vanilla ice cream Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia <sup>v</sup>	€ 7,50
Apple fritters with vanilla ice cream Frittelle di mele con gelato alla vaniglia <sup>v</sup>	€ 8,50
Tiramisu with salted caramel Tiramisu al caramello salato <sup>v</sup>	€ 7,50
Linzer pastry with cranberry and whipped cream Linzerschnitte: Crostata morbida di nocciole e mandorle ai mirtilli rossi e panna fresca <sup>v</sup>	€ 7,50
Quark cheesecake with strawberry sauce Torta al quark / Cheese cake con salsa alle fragole <sup>v</sup>	€ 7,50
Creps brulèe with strawberry, apple cream and fresh cream Crèps brulèe con crema di mele, fragole e panna fresca <sup>v</sup>	€ 8,50
Vanilla ice cream with warm raspberries Gelato alla vaniglia con lamponi caldi <sup>v G</sup>	€ 7,00
Lemon sorbet with fresh strawberries Sorbetto al limone con fragole fresche <sup>v G L</sup>	€ 7,00
„Hugo“ Elderflower, lemon, mint and Prosecco sorbet „Hugo“ Sorbetto al fior di sambuco, limone, menta e Prosecco <sup>v G</sup>	€ 7,50
Fresh fruit: melon or strawberries with fresh whipped cream Frutta fresca: melone o fragole con panna montata fresca dell'Alto Adige <sup>v G</sup>	€ 7,50
Coffee and vanilla Ice cream Caffè affogato con gelato alla vaniglia <sup>v G</sup>	€ 4,50
Cover charge Coperto	€ 3,50

<sup>v</sup> vegetariano   <sup>G</sup> senza glutine   <sup>L</sup> senza lattosio   <sup>p</sup> con maiale  
<sup>v</sup> vegetarian   <sup>G</sup> gluten free   <sup>L</sup> lactose free   <sup>p</sup> with porc

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

## Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

<b>Gewürztraminer "Roen"</b> Vendemia Tardiva	Cantina Termeno / Tramin	bicchiere 5 cl € 8,50	bott. 0,375 lt € 46,00
<b>Moscato Rosa "Schweizer" Oro</b> Vendemmia tardiva a dicembre, barrique	Franz Haas / Montagna	€ 9,50	€ 58,00
<b>Goldmuskateller</b> Moscato Giallo	Cantina Caldaro / Kaltern	bicchiere 10 cl € 5,50	bott. 0,75 lt € 27,50

## Aperitivo Altoatesino

"Hugo" *Spritz dell'Alto Adige* Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e soda € 6,00

"Black-Hugo" *Spritz dell'Alto Adige* Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e soda € 6,00

## Grappe, Acquavite e Liquori

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 0,03</i>
Liquore al Fieno	Pircher / Lana	30,0%	€ 5,50
Liquore al Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 6,00
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
Liquore Fragole di Bosco	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
Grappa Pera Williams	Psenner / Lana	38,0%	€ 5,00
Grappa Cirmolo	Psenner / Lana	40,0%	€ 6,00
Grappa Gewürztraminer	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,00
Grappa Lagrein	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,00
Grappa La Morbida	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Grappa La Morbida Ambra	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,00
Grappa Abbagnac Barrique	Abbazia Novacella / Neustift	42,0%	€ 6,50
Grappa Moscatella (Sublime)	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,50
Grappa Pino Mugo	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Castel Tyrol Barrique	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
Grappa Lampone	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,00
Grappa Ginepro	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Grappa alla Genziana	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Amaro Alpler alle erbe (molto amaro)	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Amaro Saltners Amabile	Walcher / Appiano	28,0%	€ 5,50

... e molti altri, lasciatevi consigliare