



**DELICATESSEN**  
L'Alto Adige a tavola



## Antipasti - Starters

*Appetizer tasting*

**Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucchine con fonduta di Tilsiter**

**Pergamena brisè: pasta sfoglia con funghi e prosciutto**

**Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico**

**Frittella di polenta con verza e prosciutto di campagna **p** € 19,50**

*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 <sup>L(G)</sup> € 15,50**

**o guarnita con funghi porcini <sup>L(G)</sup> € 18,50**

*Fried polenta (corn) with mountain and farmer's ham **p***

**Frittelle di polenta di Storo con petali di speck e formaggio di montagna <sup>G</sup> € 15,00**

*Cabbage roll with potatoes and speck*

**Involtino di verza con patate e speck <sup>G</sup> € 12,00**

*Pastry bags filled with sauerkraut and speck served with saffron sauce **p***

**Fagottino di pastafillo ripieno di speck e crauti servito con salsa allo zafferano € 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 <sup>GL</sup> € 14,50**

*Puff pastry with country ham, mushrooms and cheese **p***

**Pergamena brisè: pasta sfoglia con prosciutto di campagna, funghi e formaggio fiorile € 13,50**

*Warm pumpkin cake with cheese fondue*

**Tortino tiepido di zucchini con fonduta di formaggio "Tilsiter" <sup>GV</sup> € 13,00**

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

**Carpaccio di cervo con funghi porcini e scaglie di Trentin Grana <sup>G</sup> € 16,50**

*Carpaccio of Carne Salada with dried fruits, caprino cheese and marinated chicory*

**Carpaccio di Carne Salada del Trentino con frutta secca, caprino e radicchio marinato <sup>GL</sup> € 16,00**

## Specialità 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) <sup>G</sup> € 16,00**

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

**Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli <sup>LG</sup> € 14,50**

*Variety of Tyrolean aged cheeses with figs and red onion with balsamic vinegar*

**Varietà di formaggi affinati del Tirolo con fichi e chutney di cipolle rosse al balsamico <sup>VG</sup> € 17,00**

## Zuppe di stagione - Soups

<i>Speck dumplings in veal broth</i> <b>p</b> <b>Canederli allo Speck in brodo di vitello</b>	€ 12,50
<i>Pumpkin cream with blue cheese and biscuit crumble</i> <b>p</b> <b>Zuppa d'orzo tipica con bocconcini di carrè affumicata</b> <b>L</b>	€ 12,50
<i>Savoy soup with potatoes and yogurt served with croutons</i> <b>Crema calda di broccoli, patate riduzione di yogurt e crostini di pane croccanti</b> <b>(G) (L)</b>	€ 12,50

## Pasta, risotto & Canederli

<i>Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach</i> <b>Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio</b> <b>V</b>	€ 14,50
<i>Pressed cheese dumplings on coleslaw salad</i> <b>Canederli pressati al formaggio "Graukäse", serviti su letto di cavolo cappuccio</b> <b>V</b>	€ 15,50
<i>Little spinach gnocchi with cream sauce and ham</i> <b>p</b> <b>Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino</b>	€ 14,50
<i>"Schupfnudel" long potato gnocchi with speck and mushrooms in a saffron cream</i> <b>"Schupfnudel" gnocchi lunghi di patate con speck e funghi in salsa allo zafferano</b>	€ 14,50
<i>Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with golden butter and grated cheese</i> <b>Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana</b> <b>V</b>	€ 14,50
<i>Tortelli filled with deer served with a reduction of vin brûlé</i> <b>Tortelli ripieni di capriolo con salsa di una riduzione al vin brûlé</b>	€ 15,50
<i>Chocolate pappardelle with deer ragout and milk cream</i> <b>Pappardelle al cioccolato con ragù di cervo e crema al latte</b>	€ 15,50
<i>Tagliatelle pasta with cumin, savoy cabbage, bacon and potatoes</i> <b>p</b> <b>Tagliatelle al cumino con verza, speck e patate</b>	€ 15,50
<i>Risotto with Lagrein wine with radicchio and fiorile malga cheese</i> <b>Risotto al vino rosso "Lagrein" con radicchio tardivo e formaggio fiorile di malga</b> <b>V<sup>G</sup></b>	€ 14,50
<i>Risotto with horseradish, bacon and cheese from the Alps</i> <b>p</b> <b>Risotto al kren (rafano) con pancetta del contadino e formaggio fiorile</b> <b>G</b>	€ 15,00

## Secondi di pesce - Main courses seafood

*Salmon trout fillet with seasonal vegetables*

**Filetto di trota salmonata con caponatina di verdure e salsa verde** € 22,50

## Secondi di carne - Main courses meat

*South Tyrolean deer goulash with crunchy cumin reye bread*

**Goulash di cervo dell'Alto Adige con pane croccante di segale al cumino** <sup>G</sup> € 23,50

*Tagliata (sliced filet) 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

*Deer medallion with mashed potatoes and vegetables*

**Medaglione di cervo in crosta di pistacchi, crema al formaggio e verdure** € 28,00

*South Tyrolean venison tomahawk with sautéed vegetables*

**Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con millefoglie di patate e funghi porcini** <sup>G</sup> € 31,00

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

**Tartara di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro** <sup>(L) (G)</sup> € 25,50

*Beef fillet in hay nest with porcini mushrooms and Tyrolean potatoes*

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

*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** € 27,50

*Rack of lamb marinated in thyme with mashed potatoes and vegetables*

**Carrè di agnello marinato al timo fresco con pure di patate e verdure** € 24,00

*Veal cheeks braised in red wine with "Storo polenta" and vegetables*

**Guance di vitello brasate al "Lagrein" e chiodi di garofano, polenta di Storo e verdure** <sup>G L</sup> € 24,00

*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** € 22,50

*Tasty meatballs of beef tenderloin with mashed potatoes and fried artichokes*

**Polpette sfiziose di filetto di manzo con purè di patate e carciofi fritti** € 20,50

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

**Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape** <sup>G</sup> € 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 <sup>V</sup> € 7,50**

*"Sweet ricotta dumpling filled with fluid chocolate served with special winter ice cream*

**Tortino al cuore morbido di cioccolato servito con gelato alla vaniglia <sup>V</sup> € 8,50**

*Heart of chestnuts covered with chocolate and stuffed with whipped cream*

**Cuore di castagne ricoperto al cioccolato fondente e ripieno di panna montata <sup>V G</sup> € 8,50**

*"Linzer" pastry with cranberries and whipped cream*

**"Linzerschnitte" Torta di grano saraceno ai mirtilli rossi servita con panna montata <sup>V</sup> € 7,50**

*"Kaiserschmarrn" – yummy sliced pancake with cranberries*

**"Kaiserschmarrn" – omelette alta, sminuzzata, con marmellata di mirtilli rossi e purea di mele <sup>V</sup> € 8,50**

*South Tyrolean apple pancakes with vanilla sauce*

**Frittelle di mele del Sudtirolo con salsa alla vaniglia <sup>V</sup> € 8,50**

*"Vipiteno" Yogurt cake with raspberries*

**Fetta di torta allo yogurt di Vipiteno con lamponi € 7,00**

*Hot raspberries with vanilla ice cream*

**Gelato alla vaniglia con lamponi caldi <sup>V</sup> € 7,00**



## **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 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.