DELICATESSEN

QR-Menu

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.

Benvenuti al Ristorante Delicatessen.

Menu Degustazione

(min. per 2 persone) **€ 57,00 a persona** (Coperto compreso)

Tris di Antipasti accompagnati da 1 calice di vino a Vostra scelta dalla mescita

Carne Salada del Trentino con giardiniera e frutti rossi

Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina

Mini Tortino tiepido di zucchine con fonduta di formaggio "Tilsiter"

Tris di Primi accompagnati da 1 calice di vino a Vostra scelta dalla mescita

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

Tortelli ripieni agli asparagi e ricotta affumicata con crema al formaggio di malga

Risotto agli asparagi verdi e bianchi di Terlano profumato al vino bianco "Sauvignon"

Tris di Dolci

Linzer: Crostata morbida di nocciole, mandorle e cannella e marmellata di mirtilli rossi

Mini tortino di cheescake alle fragole

Strudel alle mele in pasta frolla e salsa ai frutti rossi

Bibite

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

Antipasti - Starters

Appetizer tasting
Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucchine con fonduta di formaggio Tilsiter
Carpaccio di manzo con asparagi marinati e Trentingrana
Mini Tartare di manzo con pane di farro biologico
Insalata di carciofi con rucola di campagna € 24,50

BWhite asparagus with farmer's cooked ham, boiled potatoes and Bolzanina sauce (Holandes) p
Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina L (G) € 16,50

Beef tartar (100 g) with toasted organic spelt bread and walnuts butter and salad
Tartare di manzo (100 gr) con pane di farro tostato e burro alle noci e insalatina L (G) € 16,50
con guarnizione di asparagi L (G) € 19,50

Salmon tartar and julienne of fennel with citrus fruits
Tartare di salmone e Julienne di finocchi agli agrumi G L € 16,50

Battered courgetti flowers filled with fresh cheese and cooked ham (speck) p
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e speck cotto € 16,50

Garden basket with pan-fried asparagus seasoned with poached egg and parmesan
Cestino dell'orto con asparagi saltati in padella conditi con uovo in camicia e grana € 16,50

Finely chopped artichoke salad with Parmesan flakes and country rocket
Insalata di carciofi tagliati fini con scaglie di formaggio Trentingrana e rucola di campagna G V € 16,50

Buckwheat flour filled with green asparagus and cheese fondue
Crèpe con farina di grano saraceno ripieno di asparagi verdi e fonduta di formaggio fiorile G L € 16,50

Warm pumpkin cake with cheese fondue and dehydrated cherry tomatoes
Tortino tiepido di zucchine con fonduta di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati G V € 13,50

Specialità stagionate al tagliere
Cold cuts specialities from the mountains

Beef Carpaccio with marinated asparagus, raspberry reduction and parmesan flakes
Carpaccio di manzo con asparagi marinati, riduzione di lamponi e scaglie di Trentingrana G € 18,00

Carpaccio of Carne Salada from Trentino with giardiniera and red fruits
Carne Salada del Trentino con giardiniera e frutti rossi G L € 17,50

Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) p
Affettato tipico "Delicatessen" del Sudtirolo: Speck, salumi, formaggi, kren e giardiniera G € 18,50

Thinly sliced South Tyrolean Speck with red cabbage, horseradish cream and cucumbers p
Speck del Sudtirolo affettato sottile con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli G € 17,50

Selected fine cheeses from Italian excellences, with mustards, strawberries and walnut-honey
Selezione di formaggi affinati del Sudtirolo ed eccellenze italiane serviti con fragole, miele alle noci e chutney di cipolle rosse al balsamico e mandorle salate al rosmarino V G € 21,00

V vegetariano G senza glutine L senza lattosio
V vegetarian G gluten free L lactose free p with pork

Zuppe e insalate di stagione - Soups and Salads

Salad: mixed salad, Speck, "Kanzi " apples, toasted almonds, fresh cheese sauce and croutons p
Insalatona: misticanza, Speck, mele Kenzi, mandorle tostate,salsa di Quark e crostini (no crostini G) **€ 13,50**

Cream of white asparagus with julienne of green asparagus and flakes salted almonds
Crema di asparagi bianchi con julienne di asparagi verdi e scaglie di mandorle salate V G L **€ 13,50**

Nettle cream with rye croutons served separately
Crema di ortiche con crostini di segale serviti a parte V G **€ 14,50**

Speck dumplings in veal broth p
Canederli allo Speck in brodo di vitello **€ 14,50**

Pasta, risotto & Canederli

Fresh handmade pasta with durum wheat semolina flour
Pasta fresca fatta in casa con farina di semola di grano duro o di segale

Tyrolean Tris: cheese and spinach dumplings, and pusterese ravioli (pasta) on cabbage
Tris tirolese:
Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi, cavolo cappuccio burro e grana V **€ 17,50**

Long potato gnocchi with speck, courgetti flowers and saffron pistils p
"Schupfnudeln" Gnocchi lunghi di patate con speck, fior di zucchine e pistilli allo zafferano **€ 17,00**

Pasta "Tortelli" stuffed with asparagus and smoked fresh cheese with montain cheese cream
Tortelli ripieni agli asparagi e ricotta affumicata con crema al formaggio di malga **€ 16,50**

Pasta Pusterese "rye ravioli" stuffed with spinach and cheese with brown butter and parmesan
Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana V **€ 16,50**

Homemade Pasta "Rye Tagliatelle" with Speck, rocked and asparagus p
Tagliatelle di segale con Speck, rucola ed asparagi **€ 17,50**

Homemade Pasta "Basil Pappardelle" with light white lamp ragù
Pappardelle al basilico con leggero ragù bianco d'agnello **€ 17,50**

Risotto with green and white asparagus from Terlano flavoured with white wine "Sauvigono"
Risotto agli asparagi verdi e bianchi di Terlano profumato al vino bianco "Sauvignon" V G **€ 17,50**

Risotto with apples and Speck flavored with white wine "Gewuerztraminer" p
Risotto alle mele e speck al profumo di "Gewuerztraminer" G **€ 17,00**

Secondi di pesce - Main courses seafood

Salmon tartare and fennel julienne with citrus fruits
Tartare di salmone (200g) e Julienne di finocchi agli agrumi G L **€ 24,50**

Zander fillet with vegetables, green sauce from the montain
Filetto di lucioperca con verdure di stagione e salsa verde di montagna L G **€ 24,50**

Trout filled with giardiniera vegetables and green sauce
Filetto di trota con giardiniera di verdure e salsa verde G **€ 23,50**

Pan-roasted octobus with pine nuts, potatoes, and vegetables
Polpo arrostito in padella con pinoli, patate e verdure G **€ 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

Beef tartar (200 g) with walnuts butter and toasted spelled bread
Tartare di manzo (200 g)con pane di farro tostato, burro alle noci (L) (G). **€ 25,50**

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**

Rack of lamb with "Lagrein" reduction served with marinated red cabbage and mashed potatoes
Carrè d'agnello con riduzione di "Lagrein", servite con cavolo rosso marinato e purè di patate G. **€ 33,50**

Saouth Tyrolean venison steak with gardiniera, mashed potatoes and blueberry jam
Tagliata di cervo dell'Alto Adige con giardiniera, purè di patate e marmellata di mirtilli G **€ 30,00**

Sliced beef with cherry tomatoes and parmesan flakes
Tagliata di manzo con pomodorini e scaglie di grana G **€ 23,50**

Fillet of beef served in the hay nest with spring vegetables and Tyrolean potatoes
Filetto di manzo in nido di fieno con verdure primaverili e patate tirolesi G **€ 28,50**

Veal fillet in puff pastry crust, asparagus wrapped in bacon and mashed potatoes
Filetto di vitello in crosta di pasta sfoglia, asparagi avvolti nella pancetta e purè di patate **€ 28,50**

Delicious meatballs served in a pan with mashed potatoes and fried artichokes
Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con pure di patate e carciofi fritti **€ 23,50**

Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard p
Stinco di maiale affumicato (rosa all' interno) con patate tirolesi, crauti Venostani e senape G **€ 24,50**

V vegetariano G senza glutine L senza lattosio
V vegetarian G gluten free L lactose free p with pork

Dolci di Montagna e Valli - Desserts from the Dolomites

Warm apple strudel served with vanilla ice cream and red fruit sauce
Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia V — **€ 8,50**

Strawberry cheesecake with strawberry sauce and chocolade crumble
Cheese cake alle fragole con salsa alle fragole e crumble al cioccolato V — **€ 8,00**

Hot Cake with a soft chocolate heart served with vanilla ice crem
Tortino caldo con cuore morbido di cioccolato servito con gelato alla vaniglia V — **€ 9,00**

Linzer Soft hazelnut and almond tart with cranberries and whipped cream
Linzerschnitte:
Crostata morbida di nocciole, mandorle e cannella, mirtilli rossi e panna fresca V — **€ 8,50**

Classic "Tiramisù" with salted caramel
Tiramisu classico con caramello salato V G — **€ 8,50**

Creame Brulèe with rosemary and Sicilian red oranges
Cremeè brulèe con rosmarino e arancia rosse della Sicilia V G — **€ 8,50**

Vanilla ice cream with warm raspberries
"Heisse Liebe" Gelato alla vaniglia con salsa ai lamponi caldi V G — **€ 7,50**

„Hugo" Elderflower, lemon, mint and Prosecco sorbet
„Hugo" Sorbetto al fior di sambuco, limone, menta e Prosecco V G L — **€ 7,50**

Fresh fruit: Pineapple and strawberries with whipped cream or vanilla ice cream
Frutta fresca: Ananas e fragole con panna montata o gelato alla vaniglia V G — **€ 8,50**

Cover charge
Coperto — **€ 3,50**

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

Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

		bicchiere 5 cl	bott. 0,375 lt
Gewürztraminer			
Vendemia Tardiva "Roen"	**Cantina Termeno / Tramin**	**€ 8,50**	**€ 46,00**
Moscato rosa "Rosis"	**Cantina Bolzano / Bolzano**		**€ 44,00**
(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)			
		bicchiere 5 cl	bott. 0,50 lt
Moscato Rosa			
"Schweizer"	**Cantina Franz Haas / Montagna**	**€ 9,50**	**€ 64,00**
		bicchiere 10 cl	bott. 0,75 lt
Goldmuskateller			
Moscato Giallo	**Cantina Caldaro / Kaltern**	**€ 5,50**	**€ 28,50**

Aperitivo Altoatesino

"Hugo" ***Spritz dell'Alto Adige*** Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e soda **€ 7,00**

"Black-Hugo" ***Spritz dell'Alto Adige*** Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e soda **€ 7,00**

Grappe, Acquavite e Liquori

	Cantina	*gradi*	*bicc. 0,03*
Liquore al Fieno	Pircher / Lana	30,0%	€ 5,50
Liquore al Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 6,50
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
Liquore Fragole di Bosco	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,50
Grappa Pera Williams	Psenner / Lana	38,0%	€ 5,00
Grappa Cirmolo	Psenner / Lana	40,0%	€ 6,00
Grappa Gewürztraminer	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,50
Grappa Lagrein	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
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%	€ 7,00
Grappa Moscatella (Sublime)	Roner / Termeno	40,0%	€ 7,00
Grappa Pino Mugo	Roner / Termeno	38,0%	€ 6,00
Castel Tyrol Barrique	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
Grappa Lampone	Unterthurner / 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
Amaro Jefferson Importante	Vecchio magazzino Doganale	30,0%	€ 9,50

... e molti altri, lasciatevi consigliare