



QR-Menu

DELICATESSEN



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) **58,00 a persona** (Coperto compreso)

## **Tris di Antipasti** accompagnati da 1 calice di vino a Vostra scelta dalla miscita

**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 miscita

**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, cannella e marmellata di mirtilli rossi**

**Mini tortino di cheesecake 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

<b>Degustazione di antipasti:</b> Mini Tortino di zucchine con fonduta di formaggio Tilsiter Mini Tartare di manzo con pane di farro biologico Strudel di pasta sfoglia con asparagi e patate su crema allo zafferano Carne Salada del Trentino con carciofi e scaglie di trentin grana	<b>24,50</b>
<b>White asparagus with farmer's cooked ham, boiled potatoes and Bolzanina sauce (Holandes) p</b> Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina <sup>L (G)</sup>	<b>17,50</b>
<b>Warm courgetti tart with cheese fondue and dehydrated cherry tomatoes</b> Tortino tiepido di zucchine con fonduta di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati <sup>G V</sup>	<b>15,50</b>
<b>Warm puff pastry strudel with vegetables, potatoes and flower cheese on saffron cream</b> Strudel di pasta sfoglia tiepido con asparagi e patate su crema allo zafferano <sup>V</sup>	<b>16,50</b>
<b>Beef tartar (100 g) with toasted organic spelt bread and walnuts butter and salad</b> Tartare di manzo (100 gr) con pane di farro tostato e burro alle noci e insalatina <sup>L (G)</sup> con guarnizione di asparagi <sup>L (G)</sup>	<b>16,50</b> <b>19,50</b>
<b>Carpaccio of Carne Salada from Trentino with giardiniera and red fruits</b> Carne Salada del Trentino con giardiniera e frutti rossi <sup>G</sup>	<b>17,50</b>
<b>Beef Carpaccio with marinated asparagus, raspberry reduction and parmesan flakes</b> Carpaccio di manzo con asparagi marinati, riduzione di lamponi e scaglie di Trentingrana <sup>G</sup>	<b>18,00</b>

## Specialità stagionate al tagliere Cold cuts specialities from the mountains

<b>Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) p</b> Gran tagliere delle Dolomiti: Salumi Altoatesini, formaggi di malga, pere, miele alle noci, chutney di cipolle rosse al balsamico	<b>25,50</b>
<b>Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) p</b> Affettato tipico "Delicatessen" del Sudtirolo: Speck, salumi, formaggi, kren e giardiniera <sup>G</sup>	<b>18,50</b>
<b>Thinly sliced South Tyrolean Speck with red cabbage, horseradish cream and cucumbers p</b> Speck del Sudtirolo affettato sottile con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli <sup>G</sup>	<b>17,50</b>
<b>Selected fine cheeses from Italian excellences, with mustards, strawberries and walnut-honey</b> 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 <sup>V G</sup>	<b>21,00</b>

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

## Zuppe e insalate di stagione - Soups and Salads

Salad: mixed salad, Speck, “Smith “apples, toasted almonds, fresh cheese sauce and croutons <b>p</b>	
Insalatona: misticanza, Speck, mele Smith, mandorle tostate, salsa di Quark e crostini (no crostini <b>G</b> )	<b>13,50</b>
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 <b>v G L</b>	<b>14,50</b>
Speck dumplings in veal broth <b>p</b>	
Canederli allo Speck in brodo di vitello	<b>14,50</b>

## 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 <b>v</b>	<b>17,50</b>
Long potato gnocchi with speck, courgetti flowers and saffron pistils <b>p</b>	
“Schupfnudeln” Gnocchi lunghi di patate con speck, fior di zucchine e pistilli allo zafferano	<b>17,00</b>
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	<b>16,50</b>
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 <b>v</b>	<b>16,50</b>
Homemade Pasta “Rye Tagliatelle” with Speck, rocked and asparagus <b>p</b>	
Tagliatelle di segale con Speck, rucola ed asparagi	<b>17,50</b>
Homemade Pasta “Basil Pappardelle” with light white lamp ragù	
Pappardelle al basilico con leggero ragù bianco d’agnello	<b>17,50</b>
Risotto with green and white asparagus from Terlano flavoured with white wine “Sauvignon”	
Risotto agli asparagi verdi e bianchi di Terlano profumato al vino bianco “Sauvignon” <b>v G</b>	<b>17,50</b>

## Secondi di pesce - Main courses seafood

Trout filled with giardiniera vegetables and green sauce Filetto di trota con giardiniera di verdure e salsa verde <sup>G</sup>	23,50
Pan-roasted octopus with pine nuts, potatoes and vegetables Polpo arrostito in padella con pinoli, patate e verdure <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 walnuts butter and toasted spelled bread Tartare di manzo (200 g) con pane di farro tostato, burro alle noci <sup>(L) (G)</sup>	25,50
White asparagus with farmer's cooked ham, boiled potatoes and Bolzanina sauce (Holandes) <sup>p</sup> Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina <sup>L (G)</sup>	24,50
South Tyrolean venison tomahawk with soft polenta from Storo (Corn) and vegetables Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con puree di patate e asparagi grigliati <sup>G</sup>	39,50
South Tyrolean venison steak with giardiniera, mashed potatoes and blueberry jam Tagliata di cervo dell'Alto Adige con giardiniera, purè di patate e marmellata di mirtillo <sup>G</sup>	30,00
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 <sup>G</sup>	33,50
Sliced beef with cherry tomatoes, rucola and parmesan flakes Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e scaglie di grana <sup>G</sup>	23,50
Fillet of beef served in the hay nest with spring vegetables and Tyrolean potatoes Filetto di manzo in nido di fieno con patate tirolesi e belga alla griglia <sup>G</sup>	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
Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard <sup>p</sup> Stinco di maiale affumicato (rosa all' interno) con patate tirolesi, crauti Venostani e senape <sup>G</sup>	25,50

<sup>V</sup> vegetariano   <sup>G</sup> senza glutine   <sup>L</sup> senza lattosio  
<sup>V</sup> vegetarian   <sup>G</sup> gluten free   <sup>L</sup> lactose free   <sup>p</sup> 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 <sup>V</sup>	8,50
Strawberry cheesecake with strawberry sauce and chocolate crumble Cheese cake alle fragole con salsa alle fragole e crumble al cioccolato <sup>V</sup>	8,00
Hot Cake with a soft chocolate heart served with vanilla ice cream Tortino caldo con cuore morbido di cioccolato servito con gelato alla vaniglia <sup>V</sup>	9,00
Linzer Soft hazelnut and almond tart with cranberries and whipped cream Linzerschnitte: Crostata morbida di nocciole, cannella, mirtilli rossi e panna fresca <sup>V (senza panna L)</sup>	8,50
Classic "Tiramisù" with salted caramel Tiramisu classico con caramello salato <sup>V G</sup>	8,50
Creame Brulèe with rosemary and Sicilian red oranges Crème brûlée con rosmarino e arancia rosse della Sicilia <sup>V G</sup>	8,50
Vanilla ice cream with warm raspberries "Heisse Liebe" Gelato alla vaniglia con salsa ai lamponi caldi <sup>V G</sup>	7,50
„Hugo“ Elderflower, lemon, mint and Prosecco sorbet „Hugo“ Sorbetto al fior di sambuco, limone, menta e Prosecco <sup>V G L</sup>	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 <sup>V G</sup>	8,50
Cover charge Coperto	3,50

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

		Calice	Bottiglia
Goldmuskateller Moscato giallo	Cantina Kaltern/Caldaro	5,50	29,50
"Roen" Gewürztraminer Vendemmia tardiva	Cantina Tramin/Termeno	8,50	59,00
"Rosis" Moscato rosa Vendemmia tardiva	Cantina Bolzano/Bolzano	7,00	48,00
"Schweizer" Oro Moscato Rosa Vendemmia tardiva	Cantina Franz Haas/Montagna	10,50	69,00

## Grappe, Acquavite e liquori Altoatesini

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 003</i>
Liquore al Fieno	Pircher / Lana	30,0%	5,50
Rum con Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	6,50
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	5,00
Liquore "Nusseler" Nocino (dolce)	Pircher / Lana	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 St. Magdalena	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%	6,50
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%	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
Grappa all'albicocca	Roner / Termeno	25,0%	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			

### Amari:

Jägermeister, Fernet Branca, Braulio, Montenegro, Anima Nera, Branca Menta, Mirto  
Vecchio Amaro del Capo, Sambuca, Limoncello, Jefferson, Amara e altri 5,00 - 8,50

