

ANTIPASTI KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

<p>Carpaccio di carne salada con rucola e grana Hausgemachtes Bündnerfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesankäseschaben Salted meat-Carpaccio with rocket and parmesan cheese</p>	€ 14,50
<p>Filetto di trota affumicata con verdure e dressing al lampone Räucherforellenfilet mit feinem Gemüse und Himbeerdressing Smoked trout filet, fine vegetables with raspberries-vinaigrette</p>	€ 16,50
<p>Antipasto "Speck Sudtirolese" e formaggio alle erbe ben guarnito Südtiroler "Speck" und Käuterkäse fein garniert South-Tyrolean speck, and alpine cheese with herbes finely garnished</p>	€ 14,00
<p>Mozzarella di Bufala con pomodorini ed olio al basilico Feine "Mozzarella di Bufala" mit Kirschtomaten und Basilikumöl Fine "Bufala-Mozzarella" with cherry tomatoes and basil oil</p>	€ 12,00
<p>Formaggio grigio con mostarda di cipolla rosa, aceto balsamico Graukäse mit rotem Zwiebelsenf und edlem Balsamicoessig Graukäse with red onion mustard and aged balsamic vinegar</p>	€ 12,00

I NOSTRI PRIMI NUDELGERICHTE UND Co... PASTA AND Co...

<p>Cajinci smalzà (ravioli) con burro fuso e parmigiano Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und Parmesankäse Spinach-ravioli with melted butter and Parmigiano-cheese</p>	€ 15,00
<p>Canederli pressati al formaggio "Graukäse" con cappucci conditi Pressknödel (Käseknödel) mit Krautsalat Pressknödel „Graukäse“ cheese dumplings with cabbage-salad</p>	€ 14,80
<p>Tagliatelle con capriolo Bandnudeln mit Rehragout Tagliatelle with venison ragout-sauce</p>	€ 15,80
<p>Pasta in padella "Pastora" ragù di carne, aglio, panna, funghi e speck „Hirtenpasta“ in der Pfanne, Fleischsauce, Knoblauch, Rahm, Pilze und Speck „Shepherd's pasta“ with meat sauce, garlic, cream, mushrooms and bacon</p>	€ 14,00
<p>Canederli allo speck in brodo Speck-Knödelsuppe Consomme with speck dumplings</p>	€ 9,00
<p>Zuppa del giorno Tagessuppe Soup of the day</p>	€ 8,00

SECONDI HAUPTSPEISE MAIN COURSES

Gröstel“di manzo con patate saltate e cipolla stufata Rindfleischgröstel mit Bratkartoffeln und gedünsteten Zwiebeln Beef“Gröstel“ with sautéed potatoes and stewed onion	€ 17,00
Scamone d’agnello al pino mugo, polenta e carciofo al timo Lammbraten mit Latschenkieferrduft, Polenta und Artischocke mit Thymian Lamb rump with mountain pine, polenta and artichoke with thyme	€ 18,00
Stinco di maialino al forno con polenta e cappucci rossi marinati Gebratene Jungschweinhaxe mit Polenta und Rotkohl mariniert Roast knuckle of pork with polenta and red cabbage marinated	€ 19,00
Tagliere di affettato misto e formaggio „Kalte Platte“ von gemischter Wurst und Käse Plate of mixed sliced meats and cheese	€ 18,00
Tagliata di manzo alla piastra su rucola e scaglie di grana Entrecôte (Tagliata) vom Grill auf Rucolablätter und Parmesanschaben Grilled beef Entrecôte (Tagliata) on rocket leaves and parmesan scrapings	€ 22,00
Petto di pollo alla piastra con patate saltate e ratatouille di verdure Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Röstkartoffeln und Gemüseratatouille Roasted chicken-breast with roasted potatoes and vegetable ratatouille	€ 18,00
Filetto di trota salmonata profumata con agrumi e verdure saltate Lachsforellenfilet mit Zitrusfrüchten geschmack und gedünstetes Gemüse Grilled salmon trout fillet with citrus flavour and steamed vegetables	€ 19,00
Gulasch di cervo in salmi al ginepro con polenta e crauti rossi Hirschgulasch mit Wacholdergeschmack, Polenta und Rotkohl Juniper-flavoured venison goulash with polenta and red cabbage	€ 19,00

I PECCATI DI GOLA KLEINE GAUMENSÜNDEN TREATS FOR THE PALATE

Il nostro „Tiramisú“ in vasetto Unser „Tiramisú“ im Glas Our Pot-Tiramisú	€ 8,00
Strudel di mele con salsa vaniglia Apfelstrudel mit Vanillesoße Apple-Strudel with vanilla sauce	€ 7,80
Macedonia di frutta fresca con gelato Obstsalat mit Eis Fruit salad with ice-cream	€ 7,80
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi Vanille Eis mit heißen Himbeeren Vanilla ice-cream with hot raspberries	€ 8,00
Tartufo “Bianco” o “Nero”	€ 6,00
Tartufo bianco o nero affogato al caffè	€ 7,50
Semifreddo alle nocciole con salsa caramello Haselnuss-Halbgefrorenes mit Karamellsauce Hazelnut parfait with caramel sauce	€ 7,00
Coppa gelato (3 gusti) Gemischtes Eis (3 Kugeln) Ice cream cup (3 flavours)	€ 5,10