

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN – STARTERS

Selezione di prosciutti crudi con focaccia al rosmarino

Prosciutto crudo D'Ossvaldo di Cormons, Culatta SoloNero Emilia Romagna, prosciutto leggermente affumicato D'Ossvaldo di Cormons, Tisner Speck Alto Adige

*Auswahl an verschiedenen Rohschinken mit Rosmarin-Focaccia
Rohschinken D'Ossvaldo aus Cormons, Culatta SoloNero Emilia Romagna,
leicht geräucherter Rohschinken D'Ossvaldo aus Cormons, Südtiroler Tisner Speck*

Ham selection with rosemary focaccia

*Raw ham D'Ossvaldo from Cormons, Culatta SoloNero from Emilia Romagna,
slightly smoked ham D'Ossvaldo from Cormons, Tisner Speck from South Tyrol*

25 € 🌾

Crostini di polenta con acciughe Cantabriche, burrata e cipolle caramellate

Kantabrische Sardellen auf Polenta-Scheiben, Burrata und karamellisierte Zwiebeln

Cantabrian anchovies on polenta slices with burrata and caramelized onions

17 € 🌾 🍷 🐟

Tartare di manzo 120 g

Rindstatar 120 g

Beef tartare 120 g

21 € 🌾 🍷 🍷 🍷

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Cold veal with tuna sauce

16 € 🍷 🌾

Carpaccio di manzo irlandese scottato con insalata di cappuccio

Leicht angebratenes Carpaccio vom irischen Rind mit Krautsalat

Slightly roasted Irish beef carpaccio with cabbage salad

17 €

MINESTRE – SUPPEN – SOUPS

Vellutata di sedano rapa e patate, con nocciole tostate e olio al rosmarino
Sellerie-Kartoffel-Cremesuppe mit gerösteten Haselnüssen und Rosmarinöl
Celeriac and potato cream soup with toasted hazelnuts and rosemary oil

11 € 🍷 🍴

Crema di topinambur con speck croccante
Topinambur-Cremesuppe mit knusprigem Speck
Sunchoke cream soup with crispy smoked ham

11 € 🍷 🍴

PRIMI PIATTI – WARME VORSPEISEN – WARM STARTERS

Tagliolini di grani antichi alle rape rosse su crema di formaggio e noci

Rote-Bete-Bandnudeln aus alten Getreidesorten mit Käsesauce und Nüssen

Beetroot tagliolini pasta from ancient grains with cheese sauce and nuts

19 €    

“Crafuncins”: mezzelune di spinaci con burro fuso e Grana

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Grana-Käse

“Crafuncins”: pasta crescents with spinach filling, melted butter and Grana cheese

17 €    

Canederli al formaggio e burro “nocciola” e ricotta affumicata

Käseknödel mit Nussbutter und geräuchertem Ricotta

Cheese dumplings with brown butter and smoked ricotta

17 €   

Gnocchi di patate e cavolo nero, con baccalà pe pomodorini

Kartoffel-Gnocchi mit Schwarzkohl, Stockfisch und Kirschtomaten

Potato gnocchi with cavolo nero, salt cod and cherry tomatoes

19 € 

“Jufa” nel tegamino

Piatto della tradizione contadina ladina a base di latte, farina bianca e farina di mais che vengono amalgamati fino a formare una crema.

Sopra la crema viene spalmato un uovo così caldo che si rassoda.

Mus im Pfannl

Ein traditionelles Gericht zubereitet mit Milch, Weißmehl und Maismehl, die beim Kochen unter ständigem Rühren zu einem Mus vermischt werden.

Abschließend wird auf das Mus ein heißes Ei aufgetragen, das mit der Hitze fest wird.

“Jufa” served in a small pan

A traditional Ladin dish prepared with milk, white flour and cornmeal. These ingredients are mixed together and cooked until they become a homogeneous cream.

Finally, a hot egg is put on the top, which solidifies with the heat.

14 €   

Coperto – Gedeck 3,00 €

SECONDI PIATTI – HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

Polpo galiziano cotto al vapore su crema di ceci

Gedünsteter Oktopus aus Galicien auf Kichererbsen-Creme

Steamed Galician octopus on a chickpea cream

32 € 

Filetto di manzo “Highlander beef” con patate al forno e verdure

Rindsfilet „Highlander beef“ mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

Beef filet “Highlander beef” with baked potatoes and vegetables

200 g 39 €

Filettino di cervo con salsa al vino Lagrein e verdure

Hirschfilet mit Lagrein-Sauce und Gemüse

Deer filet with Lagrein wine sauce and vegetables

43 €   

Lombo d’agnello con patate saltate e verdure

Lammrücken mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse

Lamb loin with sautéed potatoes and vegetables

36 €   

Verdure alla griglia con formaggio di capra

Grillgemüse mit Ziegenkäse

Grilled vegetables with goat cheese

23 € 

Tomahawk steak con patate e verdure

Tomahawk-Steak mit Kartoffeln und Gemüse

Tomahawk steak with potatoes and vegetables

per 2 persone / für 2 Personen / for 2 people

8,10 € / 100 g

DESSERT

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fried apple slices with vanilla sauce

11 € 🌾 🍷 🍮

Semifreddo al panpepato con salsa all'arancia e gocce di cioccolato

Lebkuchen-Halbgefrorenes mit Orangensauce und Schokotropfen

Gingerbread semifreddo with orange sauce and chocolate drops

10 € 🍷 🍮

Crème brûlée alle nocciole con gelato fatto in casa

Haselnuss-Crème brûlée mit hausgemachtem Eis

Pistachio crème brûlée with homemade ice cream

11 € 🍷 🍮 🍦

Bis di sorbetti: mela verde, mango e zenzero

Sorbet-Duett: grüner Apfel, Mango und Ingwer

Green apple sorbet and mango-ginger sorbet

8 €

Tortino al cioccolato con salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia

Schokoladentörtchen mit Himbeersauce und Vanilleeis

Warm chocolate cake with raspberry sauce and vanilla ice cream

10 € 🌾 🍷 🍮 🍦

PER ACCOMPAGNARE IL DESSERT

ALS DESSERTBEGLEITUNG – TO PAIR WITH YOUR DESSERT

Passito “Canthus” vendemmia tardiva – Spätlese -late harvest

Colterenzio – Schreckbichl (Alto Adige – Südtirol)

9 €

Coperto – Gedeck 3,00 €