

Antipasti ~ Kalte Vorspeisen ~ Hours d' ouvre

Formaggio alla griglia su insalatina con prosciutto crudo ,pomodori
Gegrillter Käse auf Salaten mit Rohschinken und Cocktailtomaten
Grilled cheese on salads with parma ham and tomatoes
€ 14,70

Carapccio di cervo marinato con salsa cumberland e panbrioche
Carpaccio vom mariniertem Hirsch mit Cumberlandsaucce
Deer carpaccio with cumberlandsauce
€ 16,00

Affettati tirolesi sul tagliere per 2 persone
Südtiroler Marendlbrettl für 2 Personen
Mixed plate for 2 persons
€ 24,00

Gamberi alla griglia su insalatina con salsa aioli
Garnelen vom Grill mit Aioli sauce
Grilled shrimps with aioli sauce
19,00

Mozzarella, pomodoro, zucchine alla griglia e speck
Mozzarella, Tomaten, gegrillte Zucchini und Speck
Mozzarella, tomatoes, grilled courgettes and Speck
14,00

Carpaccio di manzo su insalatina
Rindscarpaccio auf Salaten
Beef carpaccio on salads
€ 14,50

Formaggi misti con mostarda senapata alle mele
Käseteller mit Apfelsenf
Mixed cheese plate mith apple mustard
€ 13,50

Minestre ~ Suppen ~ Soup

Crema di zucca con grissino di pasta sfoglia
Kürbiscremesüppchen mit Blätterteiggrissino
Cream of pumpkin with home made grissino
€ 8,50

Canederli allo speck in brodo
Speckknödelsuppe
Bread-speck dumpling soup
€ 7,90

Zuppa di gulasch
Gulaschsuppe
Goulash soup
€ 8,90

Primi piatti ~ Warme Vorspeisen ~ First dishes

Tris di canederli con burro fuso e parmigiano
Knödeltris mit Butter und Parmesan
Tris of tyrolean knödel with melted butter and parmigiano
€ 10,90

Paccheri ai gamberi
Paccheri mit Garnelen
Paccheri with shrimps
€ 17,00

Conchiglioni con funghi porcini, speck e pomodorini
Conchiglioni mit Steinpilzen, Speck und Cocktailtomaten
Conchiglioni with porcini mushrooms, speck and tomatoes
€ 13,00

Farfalle caserecce con ragú di vitello
schiumetta di parmigiano
Farfalle mit Kalbsragout und Parmesanschaum
Pasta with veal ragout and parmigiano cream
€ 12,00

Fusilli fatti in casa con pomodorini, basilico e salame piccante
Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten, Basilikum und scharfe Salami
Home made pasta with cherry tomatoes, basil and spicy salami
€ 12,20

Tagliatelle al ragú di cervo
Tagliatelle mit Hirschragout
Tagliatelle with deer ragout
€ 13,50

Ravioli di spinaci fatti in casa con burro fuso e parmigiano
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan
Home-made spinach filled ravioli with melted butter and parmigiano
€ 11,00

Secondi piatti ~ Hauptspeisen ~ Main courses

Controfiletto di manzo, patate saltate e zucchine
Rumpsteak, Röstkartoffeln und Zucchini
Rumpsteak, roast potatoes and zucchini
€ 21,00

Medaglione di cervo, polenta e funghi porcini
Hirschmedaillon, Polenta und Steinpilze
Dear medaillons, polenta and porcini mushrooms
€ 29,00

Lombata di vitello, spinaci e puré di patate e zucca
Kalbsrücken, Spinat und Kartoffelkürbispüree
Loin of veal, spinach and mashed potatoes and pumpkin
€ 22,00

Hamburger, speck alla griglia, cipolla fritta & Pommes
Hamburger, gegrillter Speck, gebackene Zwiebel & Pommes
Hamburger, grilled speck, fried onions & Pommes
€ 16,50

Coda di rospo, crema di zucchine e patate lesse, pomodoro confit
Seeteufel, Zucchini-creme, Salzkartoffeln und Konfitomaten
Monkfish, zucchini cream, boiled potatoes and tomatoes
€ 24,00

Cotoletta alla milanese con patate fritte o saltate
Wienschnitzel mit Pommes frites oder Röstkartoffeln
Breaded escalope with french fries or roast potatoes
€ 15,20

Polenta con salsiccia e funghi porcini
Polenta mit Bratwurst und Steinpilzen
Polenta with sausage and porcini mushrooms
€ 16,50