

## *Antipasti ~ Kalte Vorspeisen*

*Formaggio fritto, prosciutto crudo, pomodorini  
Gebackener Käse, Rohschinken, Cocktailtomaten*

€ 14,50

*Gamberi alla griglia su insalatina con salsa aioli  
Garnelen vom Grill mit Aioli sauce*

€ 18,00

*Carpaccio di cervo, salsa cumberland e porcino fritto  
Hirschcarpaccio, Cumberlandsauce, gebackenen Steinpilzen*

€ 14,00

*Striscioline di filetto di manzo, insalate e mondorle tostate  
Rindsfiletstreifen, Salat, Mandelsplitter*

€ 16,00

*Mozzarella, bresaola, zucchini alla griglia  
Mozzarella, Bresaola, gegrillte Zucchini*

€ 14,00

*Speck, formaggio dell' Alto Adige, rafano  
Speck, Südtiroler Käse Kren*

€ 12,50

*Affettati tirolesi sul tagliere per 2 persone  
Südtiroler Marendl Brettl für 2 Personen*

€ 24,00

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.  
Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden*

## *Minestre ~ Suppen ~ Soup*

*Crema di patate e funghi porcini, olio al tartufo, grissino sfoglia  
Kartoffel - Steinpilzcremesüppchen, Trüffelkernöl und Grissino*  
€ 9,50

*Zuppa di gulasch  
Gulaschsuppe*  
€ 8,50

*Canederli allo speck in brodo  
Speckknödelsuppe*  
€ 7,80

## *Primi piatti ~ Warme Vorspeisen ~ First dishes*

*Tagliatelle con finferli freschi  
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen*  
€ 13,00

*Ravioli al formaggio di malga con burro fuso e pomodorini  
Bergkäseravioli mit Butter und Tomaten*  
€ 12,00

*Tris di canederli con burro fuso e parmigiano  
Knödeltris mit Butter und Parmesan*  
€ 10,70

*Fusilli con pomodorini, basilico e salame piccante  
Fusilli mit frischen Tomaten, Basilikum und scharfe Salami*  
€ 12,00

*Tagliatelle al ragù di cervo  
Tagliatelle mit Hirschragout*  
€ 13,00

*Ravioli di spinaci fatti in casa con burro fuso e parmigiano  
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan*  
€ 11,00

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.  
Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.*

## *Secondi piatti ~ Hauptspeisen ~ Main courses*

*Filetto di manzo, salsa al Lagrein, cipolline, patate*  
*Rindsfilet, Lagreinsauce, Zwiebeln, Kartoffeln*  
€ 29,00

*Lombata di vitello nel fieno, zucchini, patate*  
*Kalbsrücken im Heu, Zucchini, Kartoffeln*  
€ 24,00

*Medaglione di cervo, polenta, finferli freschi*  
*Hirschmedaillon, Polenta, Pfifferlingen*  
€ 29,00

*Filetto di coda di rospo, crema di zucchini e patate allo zafferano*  
*Seeteufelfilet, Zucchini-creme, Safrankartoffel*  
€ 24,00

*Cotoletta alla milanese, patate fritte*  
*Wienerschnitzel, Pommes frites*  
€ 15,20

*Hamburger, speck, cipolla, patate fritte*  
*Hamburger, speck, Zwiebeln, Pommes*  
€ 16,50

*Polenta, formaggio, speck*  
*Polenta, Käse, gerösteter Speck*  
€ 14,80

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.*  
*\* Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.*

## *Dessert*

*Strudel di mele salsa alla vaniglia*  
*Apfelstrudel mit Vanillesauce*  
€ 5,00

*Frutti di bosco freschi con gelato*  
*Frische Waldfrüchte mit Eis*  
€ 7,50

*Sorbetto al limone e rosmarino*  
*Zitronen - Rosamrin sorbet*  
€ 5,00

*Strudel di ricotta e albicocche con panna*  
*Topfenmarillestrudel*  
€ 5,00

*Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna*  
*Schokotörtchen mit Vanilleeis und Sahne*  
€ 5,20

*Lamponi caldi con gelato*  
*Heisse Himbeeren mit Eis*  
€ 5,80

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.*  
*Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.*