

Wochenkarte

Antipasti

Bignè Salato al Aneto ripieno di Mousse al Salmerino su Carpaccio di Tamarillo 16,50

Hausgemachte Dill Bignè mit feiner Wildsaibling Füllung auf Tamarillo Carpaccio

Terrina di Finferli su Crema al Montasio e Tartufo Nero 15,50

Feine Pfifferling Terrine auf Montasio Creme und schwarzem Trüffel

Zuppa

Crema di Zucca Hokkaido e Speck Tirolese 7,50

Hokkaido Kürbis Creme Suppe mit krokanten Südtiroler Speck

Pasta

Tagliatelle Nere con Seppie Olive e Fagiolino 17,50

Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Seppia, Oliven und Kenia Bohnen

Risotto Finferli e Rosmarino con Burrata Affumicata 15,50

Risotto mit frischen Pfifferlingen und geräucherter Burrata

Pesce

Filetto di Cernia alla Griglia 24,50

Filet vom frischen Zackenbarsch an Origano Schaum, dazu feine Mousse aus Kichererbsen- und getrockneten Tomaten

Filetto di Orata 22,50

Pochierte Doraden Filet an Zitronen Grass Sauce, serviert mit Karotten Pürre und süß- sauren Chicoree

Carne

Fegato alla Veneziana con Polenta e Sedano Rapa 18,50

Kalbsleber nach venezianischer Art, serviert mit Cremiger Polenta und Sellerie

Black Angus Entrecote (250g) 28,50

serviert mit frischen Pfifferlingen und gebratenen Kartoffeln

Pizza

Pizza Rossa con Bufala Affumicata e Speck Tirolese 14,50

Holzofenpizza mit gezupfter geräucherter Büffelmozzarella und Südtiroler Speck

Dolce

Frittelle di Castagne e Uvetta su Mousse di Mascarpone e Cassis 7,50

(Frittierter Teig aus Maronen und Rosinen dazu Mascarpone- Cassis Mousse)

Gemischte Käseplatte (1 Person) 8,50

Holunderschorle mit Minze und Limette 0,4 l 3,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien – oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltene allergene Zutaten.