




Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Gemischter Salat | 10 |
| Vitello Tonnato  | 27 |
| rosa serviert, mit Thunfischsauce, knusprige Kapern und süßsaure rote Zwiebel | |
| Geräucherter Lachs | 24 |
| mit knusprigem Fenchel, Puntarelle und Zitrusfrüchte | |
| Artischocken und Ricotta Flan | 19 |
| Topinamburcreme, Meeräscherogen | |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Schlutzkrapfen | 19 |
| Spinat und Brennessel, geschmolzene Butter und Schnittlauch | |
| Fusilli Pietro Massi | 19 |
| mit Meeresragout und -Früchte | |
| Ei Tagliatelle | 19 |
| hausgemacht mit Hirsch Ragout | |
| Pici  | 19 |
| mit Knoblauch aus dem Chiana Tal | |

 *“Flavours of Time: 10 years of Culinary Art at Tyrol” special dish: 2 Euro von diesem Gericht werden zu gleichen Teilen an zwei Wohltätigkeitsorganisationen gespendet. “Peter Pan” (unterstützt krebskranke Kinder und deren Familien in Südtirol) und “Nemo” (unterstützt Kinder mit chronischen, komplexen und seltenen Krankheiten).*

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere. Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Hauptspeisen

| | |
|--|----|
| Kalbsfilet rosa serviert mit grünem Pfeffer und gebratene Gemüse | 39 |
| Schwertfisch aus Sardinien, Knollensellerie, Lemongras Sauce | 36 |
| Schweinebraten 10 mit Blumenkohl Creme, rote Rüben und Bratensoße | 31 |
| Bergkäse Fondue mit gekochten Kartoffeln und Brot Croutons | 24 |

Unsere Spezialitäten

| | |
|--|---------|
| Tartar vom Rind "Simone Fracassi" mit Eidottersauce und Toastbrot | 38 |
| Plin Ravioli mit drei Fleischsorten und Soße | 29 |
| Pici Cacio e Pepe mit Limette und roten Garnelen | 36 |
| Gegrilltes Filetsteak mit Gemüse und Jus | 53 |
| Fiorentina Steak mit Beilagen | 14 / hg |
| Lammkotlette rosa serviert 10 mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, sautierten Kartoffeln und Fleischjus | 47 |
| Pustertaler Kartoffelpüree | 9 |
| Vanilleeis cremig gerührt mit Grand Marnier, und dunklen Schokoladenraspeln (500g) | 45 |