

Tyrol



Insalata

Salat - Salad

Insalata mista dell'orto
Gemischter Salat aus unserem Garten
Mix salad from our vegetable garden

8

Antipasti

Vorspeisen - Starters

Fonduta di formaggi di malga con patate bollite e crostone di pane
Fondue vom Almkäse mit gekochten Kartoffeln und Brotcrotons
Mountain cheese fondue with boiled potatoes and bread crouton

16

Gazpacho di pomodoro, burrata e gambero scottato
Tomaten Gazpache, Burrata und Garnele
Tomatoes gazpacho, burrata and pan-seared prawn

18

Vitello servito rosa con salsa tonnata, capperi croccanti e fiore, cipolla rossa in agrodolce
Kalb, rosa serviert, mit Thunfischsauce, knusprige Kapern und Blume, süß-saure rote Zwiebeln
Veal served pink with tuna sauce, cruncy capers and caper's flower, sweet and sour red onion

18

Primi Piatti

Warme Vorspeisen - First Courses

Schultzkrapfen con spinaci e ortiche di montagna, burro fuso ed erba cipollina
Schultzkrapfen mit Spinat und Brennnesseln gefüllt, Schmelzbutter und Schnittlauch
Spinach and mountain nettles schultzkrapfen, melted butter and chives

17

Calamarata al nero di seppia con salsa al polpo di scoglio
Calamarata mit Tintenfischtinte und Tintenfischsauce
Squid ink Calamarata with rock octopus sauce

17

Gnocchi di patate della Val Pusteria con ragout di agnello della Val di Funes
Gnocchi der Pustertaler Kartoffel mit Lammragout aus dem Villnösstal
Puster-Valley potatoes gnocchi with Funes-Valley lamb ragout

17

Secondi Piatti

Hauptspeisen - Main Courses

Parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala e basilico

Auberginenparmigiana, Büffelmozzarella und Basilikum
Aubergine Parmigiana, buffalo mozzarella and basil

17

Orata del Mediterraneo alla griglia con ratatouille di verdure su crema di peperone

Brasse aus dem Mittelmeer vom Grill mit Gemüseratatouille auf Paprikacreme
Mediterranean-sea grilled sea-bream with vegetables ratatouille and pepper cream

22

Filetto di vitello servito rosa con funghi di stagione trifolati e jus al pepe verde

Kalbfilet, rosa serviert, mit Pilzen und grüne Pfefferjus
Cook to pink veal fillet with sautéed seasonal mushrooms and green pepper jus

29

Dessert e Formaggi

Dessert und Käse - Dessert and Cheeses

Macedonia di frutta con spuma allo yogurt e polvere di lamponi

Obstsalat der Früchte mit Jogurt Espuma und Himbeerpulver
Fruit salad with yogurt foam and raspberries powder

9

Tarte Tatin di mele della Val di Non con gelato alla crema

Tarte Tatin aus den Äpfel des Nonstal mit Cremeeis
Tarte Tatin with Non-Valley apples and cream ice-cream

9

Gelati e sorbetti

Eis und Sorbet
Ice creams and sorbets

6

Selezione di formaggi, miele e mostarda

Käseauswahl mit Honig und Senf
Cheese selection, honey and chutney

18

Steuern und Service im Preis inbegriffen, Wein und Getränke exklusiv

Tasse e servizio compresi, vino e bevande esclusi

Tax and services included, wines and beverages excluded



Alessandro Martellini – Toscana
Sandro Incordino – Toscana
Artur Axenti – Moldavia
Filippo Landoni – Lombardia
Ioannis Pishedda – Puglia
Davide Mantovani – Lombardia
Simona Fantastico – Puglia
Eleonora Fautozzi – Molise



Marika Rossi – Veneto
Alessia Visentin – Toscana
Fabio Guarnieri – Calabria
Melisa Morariu – Lazio
Sabrina de Simone – Argentina
Manuel Madau – Sardegna
Mirela Meša – Croatia
Christopher Comploj – Alto Adige
Gabriele Colasante – Lazio
Klodian Bici – Lombardia