

Antipasti

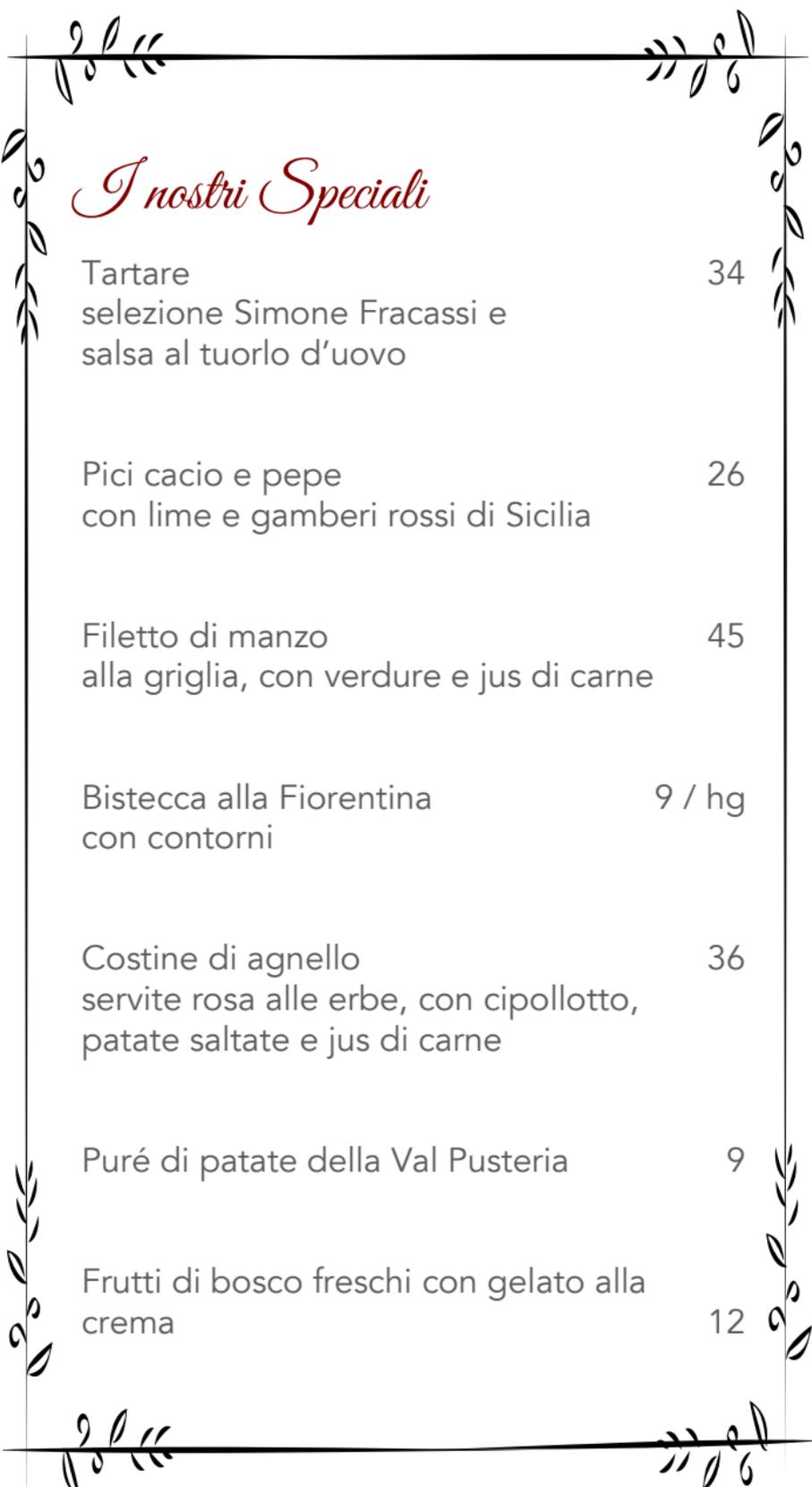
Insalata mista dell'orto	9
Vitello tonnato servito rosa, con salsa tonnata, capperi croccanti e cipolla rossa in agrodolce	25
Fiore di zucca ripieno con acciughe, ricotta e pomodori secchi su crema di zucchine al basilico	18
Gazpacho di pomodoro con brunoise di verdure, basilico e crostini di pane	18

Primi Piatti

Schultzkrapfen con spinaci e ortiche di montagna, burro fuso ed erba cipollina	19
Pici al ragù d'agnello della val di Funes	22
Tagliolini all'uovo fatti in casa, con burro, acciughe del Cantabrico e briciole di pane al limone	19
Gnocchi di patate della Val Pusteria, con ragù bianco di coniglio e faraona	29

Secondi Piatti

Branzino scottato in padella con perle di sedano rapa, salsa al levistico e lemon grass	29
Filetto di vitello servito rosa, con finferli trifolati, crema di zucca e jus di carne	36
Pollo ruspante con crema di cipolle arrostate e verdure di stagione	28
Fonduta di formaggi di malga con patate bollite e crostoni di pane	19

A decorative border with floral and leaf motifs surrounds the 'I nostri Speciali' section. The border consists of a horizontal line at the top and bottom, and vertical lines on the left and right sides, all adorned with stylized leaves and flowers.

I nostri Speciali

Tartare selezione Simone Fracassi e salsa al tuorlo d'uovo	34
Pici cacio e pepe con lime e gamberi rossi di Sicilia	26
Filetto di manzo alla griglia, con verdure e jus di carne	45
Bistecca alla Fiorentina con contorni	9 / hg
Costine di agnello servite rosa alle erbe, con cipollotto, patate saltate e jus di carne	36
Puré di patate della Val Pusteria	9
Frutti di bosco freschi con gelato alla crema	12