

SPECIALITÀ - FUNGHI
Pilz - Zeit

TERRINA PATATE-FUNGHI, CIPOLLOTTO, FUNGHI, INDIVIA RICCIA, LEVISTICO, SPECK
Erdäpfel-Pilz-Terrine, Jungzwiebel, Pilze, Frisée, Liebstöckel, Speck
Potato-mushroom-tureen, bunching onion, mushrooms, frisee lettuce, lovage, bacon

€ 15,50

* * *

TAGLIOLINI CASERECCI, FINGERLI, PORRO, GERMOGLI DI PORRO
Hausgemachte Tagliolini, Eierschwammerl, Lauch, Lauchsprossen
Home made Tagliolini, chanterelles, leek, sprouts

€ 18,00

* * *

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, PORCINI SALTATE, ORTICA,
PAN DI SPAGNA ALLE PATATE, SALSA ALLE CIPOLLE**
Rindsfilet vom Grill, sautierte Steinpilze, Brennnessel, Erdäpfelbiskuit, Zwiebeljus
Grilled beef fillet, sautéed yellow boletus, nettle, potato biscuit, onion jus

€ 34,00

* * *

FILETTO DI BRANZINO, FINFERLI, BIETOLA, GNOCCHI
Wolfsbarschfilet, Eierschwammerl, Mangold, Gnocchi
Sea bass fillet, chanterelles, mangold, dumplings

€ 32,00

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa 06/20 (inkl. 10%MWST)

ANTIPASTI

Vorspeisen

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE	€ 15,00
Prosciutto San Daniele Teller Prosciutto San Daniele plate	
TARTARA DI TONNO, SESAMO, CORIANDOLO, PASTA SFOGLIA	€ 18,50
Thunfisch Tartar, Sesam, Koriander, Blätterteig Tuna tartar, sesame, coriander, puff paste	
FORMAGGIO DI CAPRA, BARBABIETOLA, RAPA GIALLA, ARANCIO, ROMICE ROSSO	€ 15,50
Ziegenkäse, rote Rübe, Goldrübe, Orange, Blutampfer Goat cheese, beetroot, yellow beet, orange, bloody dock	

ZUPPE

Suppen

ZUPPA DI ZUCCA E MELA, UOVO SBATTUTO ALL'OLIO DI ZUCCA, OLIO DI ZUCCA	€ 8,50
Kürbis-Apfelsuppe, Kernöleischtich, Kernöl Pumpkin-apple soup, pumpkin seed oil eggdrop, pumpkin seed oil	
MINISTRONE, FAVA, ZUCCHINE, SEDANO, PUNTALETTE, LARDO	€ 7,50
Klare Minestrone, Saubohnen, Zucchini, Stangensellerie, Puntalette, Lardo Italian vegetable soup, fava bean, courgettes, celery, puntalette, lardo	

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta

PRIMO	SECONDO
Zwischengang	Hauptgericht

RISOTTO ALLA RAPA GIALLA, SCAMPO, RAFANO, FORMAGGIO FRESCO, CRESCIONE	€ 14,50	€ 17,90
Goldrübenrisotto, Kaisergranat, Kren, Frischkäse, Brunnenkresse Yellow beet risotto, langoustine, horseradish, cream cheese, water cress		
PAPPARDELLE VEGANE, ZUCCA, SEMI DI ZUCCA, PEPERONCINO, RUCOLA	€ 12,50	€ 16,50
Vegane Pappardelle, Kürbis, Kürbiskerne, Chilli, Rucola Vegan pappardelle, pumpkin, pumpkin seeds, chili, rocket		

PESCE

Fisch

FILETTO DI SILURO APPASSITO, CAVOLO CON SPECK, PATATE, PERA ALLO ZAFFERANO € 29,50
Welsfilet konfiert, Speckkraut, Eräpfeltaler, Safranbirne
Catfish fillet confit, cabbage with bacon, potatoes, saffron pear

ORATA INTERA ALLA GRIGLIA € 26,90
Goldbrasse im Ganzen vom Grill
Grilled gilthead seabream fried in the whole

SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA € 29,50
Seezunge im Ganzen vom Grill
Grilled Sole fried in the whole

BRANZINO IN CROSTA DI SALE PER DUE PERSONE (CA. 40 MIN.) PRO PERSON € 34,50
Wolfsbarsch in der Salzkruste für zwei Personen (ca. 40 Minuten)
Sea bass in salt crust for two persons (approx.. 40 minutes)

CARNE

Fleisch

PETTO DI FAGIANO, PASTINACHE, SALSA AI MIRTILLI ROSSI, CAVOLO NERO € 25,90
Fasanbrust, Pastinaken, Preiselbeerjus, Grünkohl
Pheasant breast, parsnip, cranberry jus, green cabbage

CÔTE DE BOEUF, ZUCCA, STRUDEL DI PATATE PRO PERSON € 34,50
Côte de Boeuf, Kürbis, Erdäpfelstrudel (ab zwei Personen)
Côte de boeuf, pumpkin, potato strudel

DOLCI

Nachspeisen

**PARFAIT AL NOUGAT, PANNA COTTA DI CIOCCOLATO BIANCO,
MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE, MORA, PEPERONCINO,** € 8,50
Nougatparfait, Weisses Schokolade-Panna Cotta, Zartbitter-Schokolademousse, Brombeere, Chili
Nougat parfait, white chocolate-panna cotta, dark chocolate mousse, blackberry, chilli

CRÈME BRÛLÉE ALLA MELA, CANNELLA, VANIGLIA € 7,50
Apfel-Crème Brûlée, Zimt, Vanille
Apple-Crème Brûlée, cinnamon, vanilla

MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA € 11,50
Kleiner gemischter Käseteller
Small variation of cheese

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

Vini bianchi

2017	D.O.C. SAUVIGNON ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. CHARDONNAY ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. PINOT GRIGIO ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,50
2018	GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik ⁰ Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l € 6,90
2019	GRÜNER VELTLINER ⁰ Weingut Ott, Traisental	1/8 l € 6,50

Vino rosato

2018	D.O.C. SCALABRONE, Guado al Tasso, Bolgheri ⁰ Tenuta Belvedere, Toscana	1/8 l € 6,90
------	---	--------------

Vini rossi

2012	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ⁰ Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l € 9,80
2015	D.O.C. RUBRUM VINGE DI FRANCA ⁰ Merlot-Cabernet Franc-Montepulciano, Marche	1/8 l € 6,80
2016	D.O.C. MERLOT ⁰ Venica & Venica, Friuli	1/8 l € 6,10
2016	I.G.T. PATHOS MARCHE ROSSO ⁰ Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah, Azienda Santa Barbara	1/8 l € 9,80
2016	D.O.C. BARBERA D'ALBA "ANDREA OBERTO" ⁰ La Morra, Piemonte	1/8 l € 5,80
2016	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ⁰ Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l € 4,40