



KALTE VORSPEISEN—ANTIPASTI

Marinierter Stockfisch mit Orangen und roter Tropea Zwiebel <i>Baccala' marinato su insalata d'arance e cipolla rossa di Tropea</i>	14,00€	GL - LA
Tatar von der geräucherten Passer Forelle auf Apfel Carpaccio mit Honigsenf Dressing <i>Tartare di trota affumicata dalla Val Passiria su capaccio di mela con salsa di senape e miele</i>	13,00€	GL - LA
Gegrillter Bio Ziegenkäse oder Bio Tofu gräuchert auf Herbstsalat mit Walnuss Dressing <i>Caprino grigliato bio o Tofu bio affumicato su insalata autunnale marinata al balsamico e olio di noci</i>	13,00€	GL - V - VEGAN
Knödel Carpaccio mariniert mit roten Zwiebeldressing Graukäse und gegrillten Speckscheiben <i>Carpaccio di canederli marinati con cipolla rossa ,formaggio grigio e speck croccante</i>	13,00€	
Piemonteser Tatar vom LA GRANDA Rind  <i>Carne cruda battuta al coltello LA GRANDA</i>	13,50€	,

SUPPEN –MINETSRE



Topinambur Cremesuppe mit Arganöl 	9,00€	LA - VEGAN
Crema di topinambur profumato con olio argan		
Südtiroler Weinsuppe	8,00€	
Crema al vino bianco		

WARME VORSPEISEN - PRIMI PIATTI



Paarl-Brot Spatzlen mit Speck,Frühlingszwiebel und gehobelten Almkäse			12,00€	
Spätzle al pane di segala con speck e cipolloto con scaglie di formaggio di malga				
Lagrein Bandnudeln mit Speckstreifen und Kastanien			14,00€	
Tagliatelle al vino Lagrein con speck e castagne				
Weise Polenta Gnocchi biancoperla in feiner Käsecreme mit Radicchio und Walnüsse			13,50€	GL
Gnocchi di polenta biancoperla con radicchio in crema al formaggio e noci				
Bio Dinkel Penne mit Linsen Ragout			12,00€	VEGAN
Penne al farro biologico con ragu di lenticchie				
Orangen Risotto mit Bottarga von der Meeräsche aus Alberello	20 Minuten		14,00€	GL
Risotto all'arancia con bottarga di muggine Alberello	20 minuti			

HAUPTSPEISEN

SECONDI PIATTI

Saiblingsfilet aus dem Passeiertal „Acqua pazza“ mit Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Kartoffel	25,00€	GL- LA
Filetto di salmerino della Val Passiria all'acqua pazza con datterini, olive Taggiasche e cubetti di patate		
Tagliata vom "La Granda" Rind mit gegrillten Radicchio ,Parmesan Spähne und Balsamico Tropfen 	26,00€	GL
Tagliata di manzo „La Granda“ con radicchio Trevisano scaglie di grana e gocce di balsamico		
Zarte Bio Kalbsleber Venezianisch mit Duftreis	20,00€	GL
Fegato di vitello biologico alla veneziana con riso profumato		
Carmagnola Kaninchen ohne Knochen in feiner Balsamico Sauce mit gebratener weißen Rosmarin Polenta 	21,00€	GL -LA
Bocconcini di coniglio Carmagnola disossato in salsa al balsamico con polenta bianco perla al rosmarino dalla piastra		
Kalbsrücken Steak vom Grill mit drei Pfeffersauce und schwarzem Reis	24,00€	GL
Controfiletto di vitello con salsa ai tre pepi e riso venere		
Tiroler Herren Gröstl mit Tafelspitz und Krautsalat	18,00€	GL – LA
Rosticciata alla Tirolese con carne lessa e insalata di cappucci		

DESSERT

Orangenblüten Panna cotta mit Schokoladensauce Panna cotta al fiore d'arancia con gocce di cioccolato		8,00€	GL
Bio Lavendel Crème Brulee Creme Brulee alla lavanda biologica		6,50€	GL
Hausgemachte Rum Kastanien mit Vanille Eis Gelato alla vaniglia con castagne al rum fatte in casa		8,50€	GL
Süßer Pistazieneis Trüffel mit karamellisierten Orangen Tartuffo al pistacchio di Bronte con arance caramellate		8,50€	GL
Algunder Sennkäse 8 Monate gereift mit hausgemachter Apfel Mostarda Formaggio del caseificio di Lagundo stagionato 8 mesi con mostarda di mele fatta in casa		9,00€	GL
Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso)		4,00€	GL
Passito di Pantelleria dietro l'sola 2015		6,50€	
Passito Albana „CANTO DI SIRENE“ Tenuta Diavoletto		5,00€	

Presidi Slow Food

www.slowfood.de

www.fondazione Slow Food.it



Vegetarisch -Vegetariano

GL Glutenfrei -Senza glutine

LA Laktosefrei -Senza lattosio

VEGAN -- VEGANO

Unser Brot und Teigwaren sind hausgemacht

Pane e pasta fatta in casa

DEGUSTATIONS MENU

MENU DEGUSTAZIONE

3 GANG - Portate 36,00 €

4 GANG - Portate 42,00 €

Geschätzte Gäste Sie können sich Ihr Menu nach ihren Wünschen selbst zusammenstellen

Gentili ospiti vi potete abinare i piatti a vostra scelta per il vostro menu