




## *KALTE VORSPEISEN—ANTIPASTI*

<i>Vitello tonnato mit Kapernfrüchte</i> Vitello tonnato con frutti di capperi	14,00€	GL - LA
Tatar von der geräucherten Passer Forelle auf Rote Bete mit Apfel-Julienne und Honigsenf Dressing Tartare di trota affumicata dalla Val Passiria su barbabietole e julienne di mela con salsa di senape e miele	13,00€	GL - LA
Gegrillter Bio Ziegenkäse oder Bio Tofu gräuchert auf lauwarmen Tomaten-Zucchini Salat Caprino grigliato bio o Tofu bio affumicato su insalata di pomodoro e zucchini	12,50€	GL - V -VEGAN
Knödel Carpaccio mariniert mit roten Zwiebeldressing Graukäse und gegrillten Speckscheiben Carpaccio di cannederli marinati con cipolla rossa ,formaggio grigio e speck croccante	13,00€	
Piemonteser Tatar vom LA GRANDA Rind  Carne cruda battuta al coltello LA GRANDA	13,00€	
<i>SUPPEN –MINETSRE</i>		
„ROBERTS“ Zwiebelsuppe Zuppa di cipolla „ROBERTS“	8,00€	GL -LA
Gazpacho mit gebackenen Büffel Mozzarella Kirschen Gazpacho con mozzarelline di buffala fritte	9,00€	

## WARMER VORSPEISEN - PRIMI PIATTI

<i>Lauwarme Trofie mit Minz-Pesto und Melonen Coulis</i>			12,00€	
<i>Trofie tiepide al pesto di mentuccia con coulis di melone</i>				
<i>Paarl-Brot Spätzlen mit Speck,Frühlingszwiebel und gehobelten Almkäse</i>			12,00€	
<i>Spätzle al pane di segala con speck e cipolloto con scaglie di formaggio di malga</i>				
<i>Hausgemachte Zitronen-Rosmarin Maltagliati mit feinen Ragout vom Carmagnola Kaninchen</i>			13,00€	LA
<i>Maltagliati al limone e rosmarino con ragu di coniglio Carmagnola</i>				
<i>Weise Polenta Gnocchi mit Seppiatinte und Saiblings Würfel Livorneser Art</i>			14,00€	GL -LA
<i>Gnocchi di polenta bianca con nero di seppia e cubetti di salmerino alla Livornese</i>				
<i>Bio Dinkel Penne in feiner Peperoni Crème mit Kapern un Oliven</i>			13,00€	VEGAN
<i>Penne al farro biologico con crema di peperoni ,capperi e olive</i>				
<i>Zitronen-Safran Risotto</i>	20 Minuten		13,00€	GL
<i>Risotto con limone e zafferano</i>	20 minuti			

## HAUPTSPEISEN

### SECONDI PIATTI

*Saiblings Filet in acqua pazza mit Kartoffeln und Oliven*

24,00€

GL -LA

*Trancio di salmerino alpino all'acqua pazza con patate e olive*



*Tagliata vom "La Granda" Rind mit Mediterranem Sommergemüse*

26,00€

GL -LA

*Tagliata di manzo „La Granda“ con verdure mediterranee*

*Zarte Bio Kalbsleber Bauern Art mit Röstkartoffeln*

20,00€

GL

*Fegato di vitello biologico alla contadina con patate saltate*

*Kalbsrücken Steak vom Grill mit drei Pfeffersauce und schwarzem Reis*

22,50€

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 cappuccino*

## DESSERT

<i>Amaretto Panna cotta mit Gianduja creme</i>	7,00€	
<i>Panna cotta all'amaretto con crema di gianduja</i>		
<i>Limetten Crème Brulee</i>	6,50€	GL
<i>Creme Brulee al limone verde</i>		
<i>Jogurt Matcha Tee Halbgefrorenes auf Erdeersauce</i>	8,00€	GL
<i>Semifreddo di jogurt e te' verde matcha su salsa di fragole</i>		
<i>Soja-Goji -Beeren Eis</i>	8,00€	VEGAN
<i>Gelato alla soja con bacche di goji</i>		
<i>Algunder Sennkäse 8 Monate gereift mit hausgemachter Apfel Mostarda</i>	9.00€	
<i>Formaggio del caseificio di Lagundo stagionato 8 mesi con mostarda di mele fatta in casa</i>		
<i>Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso )</i>	4,00€	
<i>Passito di Pantelleria dietro l'sola 2014</i>	6,00€	



*Presidi Slow Food*

*www.slowfood.de*

*www.fondazione Slow Food.it*

*V 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*