



## *KALTE VORSPEISEN--ANTIPASTI*


<i>Carpaccio vom Südtiroler Grauvieh leicht geräuchert mit marinierten Artischocken</i> 	12,50€	GL - LA
Carpaccio di manzo legermente affumicato della razza grigia alpina con carciofi freschi marinati		
Tatar von der geräucherten Passer Forelle auf Rote Bete mit Apfel-Julienne und Honigsenf Dressing	13,00€	GL - LA
Tartare di trota affumicata dalla Val Passiria su barbabietole e julienne di mela con salsa di senape e miele		
Orangen Salat mit roter Tropea Zwiebel, Taggiasca Oliven und Stockfisch	12,50€	GL - LA
Insalata d'arance con cipolla rossa di Tropea, olive Taggiasche e baccala'		
Gegrillter Bio Ziegenkäse oder Bio Tofu gräuchert auf lauwarmen Spargelsalat	12,50€	GL - V - VEGAN
Caprino grigliato bio o Tofu bio affumicato su insalatina d'asparagi tiepida		
Piemonteser Tatar vom LA GRANDA Rind 	13,00€	
Carne cruda battuta al coltello LA GRANDA		
<i>SUPPEN -MINETSRE</i>		
<i>Südtiroler Weinsuppe</i>	8,00€	
<i>Crema al vino bianco</i>		
<i>Topinambur Cremesuppe mit frittierten Artischocken</i>	9,00€	VEGAN
<i>Crema di topinambur con carciofi fritti</i>		

## WARME VORSPEISEN - PRIMI PIATTI


<i>Serviettenknödel mit Spargel und Haselnussbutter</i>			13,00€	
<i>Canederli al tovagliolo con asparago e burro fuso con nocciole</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 bianco perla in würziger Käsesauce mit Radicchio</i>			12,50€	GL
<i>Gnocchi di polenta bianco perla con crema al formaggio e radicchio trevigiano</i>				
<i>Bio Dinkel Penne mit Artischocken und Datterini Tomaten</i>			12,00€	VEGAN
<i>Penne al farro biologico con carciofi e pomodorini</i>				
<i>Grüner Frühlings Risotto</i>	20 Minuten		13,00€	GL
<i>Risotto verde primavera</i>	20 minuti			

## HAUPTSPEISEN

### SECONDI PIATTI

<i>Saiblings Filet mit Rohschinken und Salbei auf Kartoffel-Artischocken Gemüse</i>	24,00€	GL
<i>Trancio di salmerino alpino con prosciutto crudo e salvia su patate e carciofi</i>		
<i>Tagliata vom "La Granda" Rind mit gebratenen grünen Spargel und getrocknete Tomaten</i>	 26,00€	GL
<i>Tagliata di manzo „La Granda“ con asparago verde e pomodorini secchi</i>		
<i>Zarte Bio Kalbsleber Venezianisch mit Duftreis</i>	20,00€	GL
<i>Fegato di vitello biologico alla veneziana con riso basmati</i>		
<i>Zarte geschorte Kalbswangerl auf Gersten Risotto und Frühlings Gemüse</i>	24,00€	GL
<i>Guancia di vitello brasato su risotto d' orzo perlato e verdure primaverili</i>		
<i>Kalbsrücken Steak vom Grill mit drei Pfeffersauce und schwarzem Reis</i>	22,50€	GL
<i>Controfiletto di vitello con salsa ai tre pepi e riso venere</i>		
<i>Tiroler Herren Gröstl mit Tafelspitz und Krautsalat</i>	18,00€	GL – LA
<i>Rosticciata alla Tirolese con carne lessa e insalata di cappuccio</i>		

## DESSERT

<i>Amaretto Panna cotta mit Gianduja creme</i>	7,00€	
<i>Panna cotta all'amaretto con crema di gianduja</i>		
<i>Creme Brulee mit Bio Lavendelblüten</i>	6,50€	GL
<i>Creme Brulee ai fiori biologici di lavanda</i>		
<i>Hausgemachter Pistazien Eis Trüffel mit marinierten Orangen</i>		8,00€ GL
<i>Tartuffo al pistacchio di Bronte fatto in casa con arance marinate</i>		
<i>Soja-Schoko Ingwer Parfait auf Goji Beeren Sauce mit Nuss Krokant</i>	8,00€	VEGAN
<i>Semifreddo di soja al cioccolato e zenzero su salsa di bacche di Goji con croccante di noci</i>		
<i>Algunder Sennkäse 8 Monate gereift mit hausgemachter Quitten- Birnenmostarda</i>	9.00€	
<i>Formaggio del caseificio di Lagundo stagionato 8 mesi con mostarda di pera cotogna 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*