






KALTE VORSPEISEN - ANTIPASTI

Knödelsalat mit Graukäse und Knusperspeck Canederli marinati con formaggio grigio e speck croccante		10,00€	
Marinierter Gebirgswasser Saibling auf Wassermelone mit grünen Apfelsalat und Kräuteröl Salmerino marinato su insalatina di mela verde e anguria con olio alle erbe		12,00€	GL – LA
Vitello tonnato mit Kapernfrüchte Vitello tonnato con frutti di capperi		13,00€	GL – LA
Gegrillter Bio Ziegenkäse oder Bio Tofu gräuchert auf Tomaten-Zuchin Salat Caprino grigliato bio o Tofu bio affumicato su insalatina di pomodori e zucchine		10,50€	GL - V - VEGAN
Piemonteser Tatar vom LA GRANDA Rind Carne cruda battuta al coltello LA GRANDA		, 11.50€	GL

SUPPEN – ZUPPE



Gaspacho mit frittierten Büffel Mozzarella-Kirschen Gaspacho con mozzarelline di buffala fritte		9,00€	
Bio Gebirgsheu Suppe Crema al fieno montano biologico		8.50€	LA-VEGAN

WARME VORSPEISEN - PRIMI PIATTI

Lauwarme Trofie mit Minze Pesto und Melonen Coulis Trofie tiepide con pesto alla mentuccia con coulis di melone			11.50€	
Paarlbrot Spätzlen mit Speckstreifen ,Frühlingszwiebeln und gehobelten Algunder Sennkäse Spätzle di pane di segala con speck, cipolotto e scaglie di formaggio di malga			11,00€	
Polenta Gnocchi mit Seppia Tinte auf Datterini Tomatencreme und gebratenen Saiblingwürfel Gnocchi dl polenta bianca al nero di seppia con cubetti di salmerino su crema di datterini			13,00€	GL -LA
Orecchiette mit Linsen Ragout Orecchiette con ragu di lenticchie			11,00€	VEGAN
Zitronen-Safran Risotto Risotto al limone e zafferano	20 Minuten 20 minuti		12,50€	GL

HAUPTSPEISEN

SECONDI PIATTI

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Zitronen-Ingweröl auf Frühlingsgemüse		22,00€	GL
Trancio di salmerino alpino dalla griglia con olio al limone e zenzero su verdure primaverili			
Tagliata vom "La Granda" Rind mit Mediterranen Gemüse		24,00€	GL - LA
Tagliata di manzo „La Granda“ con verdure mediterranee			
Zarte Bio Kalbsleber venezianisch mit Duftreis		19,50€	GL
Fegato di vitello biologico alla veneziana con riso Basmati			
Kalbsrücken Steak vom Grill mit drei Pfeffersauce und schwarzem Reis		20,00€	GL
Controfiletto di vitello con salsa ai tre pepi con riso venere			
Tiroler Herren Gröstl mit Tafelspitz und Krautsalat		18,00€	GL – LA
Rosticciata alla Tirolese con carne lessa e insalata di cappuccio			
Carmagnola Kaninchen “Freilandhaltung” Toscanisch mit gegrillter weißer Rosmarin-Polenta		19,50€	GL- LA
Bocconcini di coniglio Carmagnola disossato alla toscana con polenta bianca al rosmarino dalla piastra			

Dessert

Amaretto Panna cotta mit Gianduja creme Panna cotta al amaretto con crema di gianduaia	7,00€	
Limetten Creme Brulee Creme Brulee al limone verde	5,50€	GL
Topfen Törtchen auf marinierten Erdbeeren Tortino di ricotta su fragole marinate	8,00€	
Goji Beeren Eis Gelato alle bacche di Goji	7,00€	VEGAN
Joghurt-Macha Tee Eis Schnitte mit Erdbeersauce Trancio di gelato allo yoghurt con tee verde Matcha su salsa di fragole	8.00€	GL
Pecorino aus Norcia 3 Monate gereift mit Feigenmarmelade Formaggio Pecorino di Norcia stagionato 3 mesi con marmellata di fichi	8.50€	
Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso)	3,50€	
Passito di Pantelleria dietro l'sola 2012	5,50€	



Presidi Slow Food

www.slowfood.de

www.fondazione Slow Food.it

V Vegetarisch -Vegetariano

GL Glutenfrei -Senza glutine

LA Laktosefrei -Senza lattosio

VEGAN -- VEGANO

DEGUSTATIONS MENU

MENU DEGUSTAZIONE

3 GANG - Portate 36,00 €

4 GANG - Portate 40,00 €

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