





KALTE VORSPEISEN - ANTIPASTI

Carpaccio vom Servietten-Knödel mit Graukäse und Knusperspeck Carpaccio di canederli marinati con formaggio grigio e speck croccante		11,00€	
Tatar von der geräucherten Passer Forelle auf Apfeljulienne mit Meerrettich Creme Tartare di trota affumicata dalla Val Passiria su julienne di mele con salsa al rafano		12,00€	GL – LA
Culatello „Edelschinken 21 Monate luftgetrocknet“ mit kleinen Artischockensalat Culatello con insalatina di carciofi		14,00€	GL – LA
Vitello tonnato mit Kapernfrüchte Vitello tonnato con frutti di capperi		13,00€	GL – LA
Gegrillter Bio Ziegenkäse oder Bio Tofu gräuchert auf roten Herbstsalat mit Walnussdressing Caprino grigliato bio o Tofu bio affumicato su insalatina rossa autunnale con noci		11,00€	GL - V - VEGAN
Piemonteser Tatar vom LA GRANDA Rind Carne cruda battuta al coltello LA GRANDA		, 12,00€	GL

SUPPEN – ZUPPE



Südtiroler Weinsuppe Crema al vino bianco		8,00€	
„ROBERTS“ Zwiebelsuppe Zuppa di cipolle „ROBERTS“		8.50€	GL - LA

WARME VORSPEISEN - PRIMI PIATTI


Rotwein Bandnudeln mit Speckstreifen und Kastanien			13,00€	
Tagliatelle al vino Lagrein con speck e castagne				
Kürbisspatzlen mit gehobelten Almkäse			11,50€	
Spätzle di zucca con scaglie di formaggio di malga				
Hausgemachte Safran Maltagliati mit Garnelen und Artischocken			14,00€	LA
Maltagliati allo zafferano con mazzancolle e carciofi				
Weise Polenta Gnocchi bianco perla in würziger Käsesauce mit Radicchio und Walnüsse 			12,50€	GL
Gnocchi di polenta bianco perla con crema al formaggio e radicchio trevigiano e noci				
Bio Dinkel Penne mit Linsenragout			12,00€	VEGAN
Penne al farro biologico con ragu di lenticchie				
Orangen Risotto	20 Minuten		13,00€	GL
Risotto all'arancia	20 minuti			

HAUPTSPEISEN

SECONDI PIATTI

Gebratenes Saiblingsfilet auf Herbstgemüse mit Zitronen-Ingweröl	23,00€	GL
Trancio di salmerino alpino dalla griglia su verdure autunnali con olio al limone e zenzero		
Tagliata vom "La Granda" Rind mit gegrillten Radicchio und Parmesan mit Balsamicotropfen 	26,00€	GL
Tagliata di manzo „La Granda“ con radicchio Trevigiano scaglie di parmigiano e gocce di balsamico		
Zarte Bio Kalbsleber Venezianisch mit Duftreis	20,00€	GL
Fegato di vitello biologico alla veneziana con riso basmati		
Kalbsrücken Steak vom Grill mit drei Pfeffersauce und schwarzem Reis	21,50€	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 Nüßchen in Balsamicosauce mit gegrillter weißer Rosmarinpolenta 	19,00€	GL - LA
Bocconcini di coniglio Carmagnola in salsa all'aceto balsamico con polenta bianca al rosmarino dalla piastra		

DESSERT

Amaretto Panna cotta mit gianduja creme	7,00€	
Panna cotta all'amaretto con crema di gianduia		
Vanille Eis mit hausgemachten Rum Kastanien	8,00€	
Gelato alla vaniglia con castagne al rum fatte in casa		
Creme Brulee mit Bio Lavendelblüten	6,50€	GL
Creme Brulee ai fiori biologici di lavanda		
Hausgemachter Pistazien Trüffel mit karamellisierten Orangen	 8,00€	GL
Tartuffo al pistachio di Bronte fatto in casa con arance caramellate		
Soja-Schoko Ingwer Parfait auf Gewürz Kürbiscreme	7,50€	VEGAN
Semifreddo di soja al cioccolato e zenzero su crema di zucca speziata		
Algunder Sennkäse 8 Monate gereift mit hausgemachter Birnenmostarda	9.00€	
Formaggio del caseificio di Lagundo stagionato 8 mesi con mostarda di pere fatta in casa		
Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso)	4,00€	
Passito di Pantelleria dietro l'sola 2014	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 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