

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Caprese 2.0



9,00

Capesante, albicocche all’anice stellato e indivia belga
Jakobmuscheln, Aprikosen mit Sternanis, Belgische Endivie
Scallops, apricots with star anise, Belgian endive

14,00

Tartare di manzo irlandese Bio, mousse di rucola e pino mugo
Tartare vom irischem Bio-Rind, Rauken- und Latschenkiefer Mousse
Irish “bio” beef tartare, arugula and mountain pine mousse

15,00

Fiore di zucca ripieno, piselli alla menta, code di gambero arrosto
Gefüllte Zucchini Blüten, Minze-Erbesen, gegrillte Garnelenschwänze
Stuffed pumpkin flower, mint peas, roasted shrimp tails

10,00

Cestino di pane aggiuntivo/zusätzlicher Brotkorb/Additional breadbasket: € 2,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Zuppe – Suppen – Soups

Cappuccino di pasta e fagioli

Nudeln-Bohnen-Cappuccino

Pasta&Beans Cappuccino

9,00



Crema di finferli e variazione di animelle di vitello

Crème von Pfifferling und Variation vom Kalbsbries

Cream of chanterelles and veal sweetbreads pair

€ 10,00



Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Primi Piatti – Warme Vorspeisen - First courses

Risotto alle erbe con quaglia arrosto

Kräuter-Risotto und gegrillter Wachtelbrust

Herbs risotto with roasted quail

13,00

Spaghetti all'ortica, guancia di vitello, patate e timo

Brennnessel-Spaghetti, Kalbswangen, Kartoffeln und thymian

Nettle spaghetti, veal cheek, potatoes and thyme

13,00



Gnocchi di porcini con tartufo nero, spinacino selvatico e uova al sifone

Steinpilzgnocchi mit schwarzen Trüffel, wildem Spinat und Eier aus dem Siphon

Porcini mushroom gnocchi with black truffle, wild spinach and Siphon eggs

20,00



Tortelli di cacciagione, barbabietola e sedano rapa

Tortelli vom Wild, Rote Bete und Knollensellerie

Wild game tortelli with beetroot and celeriac

12,00

Tagliolini neri allo scoglio rosso

Schwarze Tagliolini mit Meeresfrüchten und Tomaten

"Red reef" tagliolini

15,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Secondi Piatti – Hauptspeisen - Second courses

Guance di manzo CBT e ravanelli alla plancia

Wangen vom Rind NTG und gegrillte Radieschen

CLT Beef cheeks and grilled radishes

21,00

Petto di anatra al vino rosso, pesche e misto di verdure

Entenbrust in Rotwein, Pfirsiche und gemischtes Gemüse

Duck breast in red wine, peaches and mixed vegetables

23,00

Filetto di vitello marinato in crosta di speck e baby finocchi

Mariniertes Kalbsfilet in Speck Kruste und Baby-Fenchel

Vea fillet marinated in speck crust and baby fennel

24,00

Rombo chiodato, fagiolini e terrina mediterranea

Steinbutt, grüne Bohnen und Mittelmeer-Terrine

Turbot, green beans and mediterranean terrine

24,00

Pancia di maialino da latte, mele al rafano e carote

Milchferkelbauch, Meerrettich-Äpfel und Karotten

Suckling pig belly, apples with horseradish, carrots

20,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.

Vini Dolci al calice
DessertWeine – Dessert Wines

Alto Adige

	Anno	%Vol	Cantina	€/Cal
Comtess S.Valentin A.A.DOC (Passito <i>Gewürztraminer</i>)	2016	12	St.Michele	7,5
Roen A.A.DOC (Vendemmia tardiva <i>Gewürztraminer</i>)	2015	9	Tramin	7,5
Joseph A.A.DOC (Vendemmia tardiva <i>Gewürztraminer</i>)	2013	9	Hofstätter	8
Schweizer A.A.DOC (Passito <i>Moscato Rosa</i>)	2016	12	Franz Haas	8
Serenade A.A.DOC (Passito <i>Moscato Giallo</i>)	2013	11,5	Caldaro	10
Baronessa A.A.DOC (Passito <i>Moscato Giallo</i>)	2015	10,5	Nals Margreid	8

Dal Resto d'Italia

	Anno	%Vol	Cantina	€/Cal
Moscato di Pantelleria DOC	2013	15,5	Lago di venere	4
Recioto della Valpolicella DOCG	2010	13	Zenato	7,5
Muffato della Sala Umbria IGT	2009	12,5	Antinori	7
Malvasia delle Lipari Passico DOC	2004	20	Carlo Hauner	10

Dolci - Unsere Nachspeisen - Our desserts

Crème brûlée ai petali di rosa con sorbetto al sambuco

Rosenblüten Crème Brûlée mit Holunder Sorbet

Rose petals crème brûlée with elderberry sorbet

7,00

Cheesecake con sorbetto al rabarbaro e croccante di mandorle

Cheesecake mit Rhabarber Sorbet und Mandelkrokant

Cheesecake with rhubarb sorbet and almond brittle

8,00

Tris di cioccolati fatti in casa

Trio von hausgemachten Schokoladen

Trio of homemade chocolates

8,00

Tiramisù “Vives”

“Vives” Tiramisù

“Vives” Tiramisù

7,50

Sorbetto della casa

Sorbet des Hauses

Homemade sorbet

5,00

Il percorso realizzativo dei nostri piatti viene eseguito esclusivamente in forma espressa. Siamo certi del buon senso dei nostri gentili clienti, i quali comprenderanno i tempi di attesa proporzionali al piatto scelto.