

Antipasti

Vorspeisen | Starters

Tartare di Gambero rosso, avocado, salsa esotica e misticanza

Tartare von roten Garnelen, Avocado, exotische Sauce, Salat

Red prawn tartare, avocado, exotic sauce and mixed salad

Normal (50g) 18,00

Big (75g) 27,00

Affettato di Carrè di maiale affumicato, fave, pecorino e fichi

Aufschnitt von geräucherten Schweinskarree, Ackerbohne, Schafskäse, Feigen

Sliced smoked pork loin, broad beans, pecorino cheese and figs

14,00

Declinazione di uova, speck e patate

Deklination von Ei, Speck und Kartoffeln

Declination of eggs, speck and potatoes

13,00

Tonno rosso scottato, anguria compressa, fragole e mango

Angebratener roter Thunfisch, komprimierte Wassermelone, Erdbeeren, Mango

Seared bluefin tuna, compressed watermelon, strawberries and mango

15,00

Cestino di pane aggiuntivo/zusätzlicher Brotkorb/Additional breadbasket: € 3,00

Zuppe

Suppen | Soups

Vellutata di ortica, capasanta e speck

Brennessel Creme Suppe mit Jackobsmuschel und Speck

Nettle cream with Scallop and Speck

12,00

Vellutata di sedano rapa, mela e zenzero, pancia di maialino da latte

Sellerieknolle Creme Suppe, Äpfel und Ingwer, Milchferkelbauch

Cream of celeriac, apple and ginger, belly of suckling pig

10,00

Primi Piatti

Warme Vorspeisen | First courses

Risotto “Cacio e Pepe”, menta, lime e filetto di capriolo

“Cacio e Pepe” Risotto, Minze, Limette und Rehfilet

Risotto “Cacio e Pepe”, mint, lime and roe deer fillet

15,00

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

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

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

25,00

“Pomodorini alla brace” nel raviolo, melanzana, scamorza, basilico

“Gebratene Kürschtomaten” in Ravioli, Aubergine, Scamorza, Basilikum

“Grilled cherry tomatoes” in ravioli, aubergine, scamorza cheese, basil

16,00

Spaghetto di pane “Schüttelbrot”, kohlrabi, pesce spada, olive taggiasche

Hausgemachte Schüttelbrot Spaghetti, Kohlrabi, Schwertfisch, Taggiasca Olive

Schüttelbrot spaghetti, German turnip, swordfish, Taggiasca olives

14,00

Secondi Piatti

Hauptspeisen | Second courses

Tagliata di guancia di manzo, rucola, pomodorini e grana

Tagliata vom Rindfleischwange, Rauke, Kirschtomaten, Parmesan

Sliced beef cheek, rocket, cherry tomatoes and parmesan

23,00

Filetto di Salmerino alpino cotto in infuso di montagna,
erba wasabi, peperoni e Shiitake

Filet vom Seesaibling gegart Bergkräuter Infusion, Wasabikraut, Paprikaschoten und Shiitake

Arctic salmon fillet cooked in mountain infusion,
wasabi herb, sweet peppers and Shiitake

24,00

Spareribs di maiale iberico, pane speziato, ribes e patate

Spare Ribs vom iberischem Schwein, gewürztes Brot, Johannisbeeren, Kartoffeln

Iberian pork spareribs, spiced bread, currants and potatoes

22,00

“Abbiamo tonnato il vitello”

“Vitel Tonné” auf unsere Art

Vitel Tonné Special

25,00

Vini Dolci al calice

DessertWeine | Dessert Wines

Alto Adige - South Tyrol	€ / l
Comtess Sanct Valentin, 2017, St. Michele Alto Adige DOC Passito 12 % Vitigno: Gewürztraminer	7,5
Roen, 2016, Tramin Alto Adige DOC Vendemmia Tardiva 9 % Vitigno: Gewürztraminer	7,5
Joseph, 2016, Hofstätter Alto Adige DOC Vendemmia Tardiva 8 % Vitigno: Gewürztraminer	8
Schweizer, 2017, Franz Haas Alto Adige DOC Passito 10,5 % Vitigno: Moscato Rosa	8
Serenade, 2013, Caldaro Alto Adige DOC Passito 11,5 % Vitigno: Moscato Giallo	10
Baronesse, 2016, Baron Salvadori Alto Adige DOC Passito 11,5 % Vitigno: Moscato Giallo	8
Dal Resto d'Italia	
Recioto della Valpolicella, 2011, Zenato Veneto Recioto della Valpolicella DOCG 13 % Vitigno: Corvina, Rondinella, Oseleta	7,5
Muffato della Sala, 2014, Antinori Umbria IGT 12,5 % Vitigno: Sauvignon, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling	7
Malvasia delle Lipari, 2010, Carlo Hauner Sicilia Malvasia delle Lipari DOC 13,5 % Vitigno: Malvasia delle Lipari, Corinto	10
Dal Resto del Mondo	
Sherry Drysack Medium 19,5% W.Humbert	3
Don Guido Pedro Ximenez 20Y Solera 18% W.Humbert	8,5
Dorè Banyuls AOP Vin Doux Naturel 17% L'ètoile	5

Dolci

Nachspeisen | Desserts

... Strudel ??

9,00

Ravioli al cacao, sorbetto al passion fruit e rosmarino, cioccolato bianco, lampone

Kakao Ravioli, Passionfrucht-Rosmarin Sorbet, Weiße Schokolade, Himbeere

Cocoa ravioli, passion fruit & rosemary sorbet, white chocolate, raspberry

9,00

Crème Brûlée al pistacchio, sorbetto di Mojito verde e basilico

Pistazien Crème Brûlée, Sorbet vom "grünem" Basilikum Mojito

Pistachio Crème Brûlée, green Mojito sorbet and basil

8,50

Tiramisù Vives

Vives Tiramisù

Vives Tiramisù

7,50

Sorbetto della casa

Sorbet des Hauses

Homemade sorbet

5,00



MERCOLEDÌ SUSHI NIGHT

dalle **17.30** alle **22:00**

Anche da **Asporto** e a **Domicilio**

per ordinazioni: **333-8176029** (anche whatsapp)

Consegniamo in tutta la Val Gardena



Mercoledì SUSHI NIGHT



Anche a domicilio: **333-8176029**

Tonno scottato al Gin "Roku" e Lime	13,00 €
Filettini di Salmone marinati alla barbabietola	13,00 €
Tartare di gambero rosso di Sicilia, guacamole e maki di riso	16,00 €

"MAKI SPECIAL,,

Polpo, mela verde e salsa esotica	14,00 €
Capasanta, cetriolo e mango	14,00 €

I CLASSICI

Nigiri di Salmone / Tonno (3 Pezzi)	6,00 €
Nigiri di Gambero (2 Pezzi)	6,00 €
Nigiri Misto (12 Pezzi)	26,00 €
Maki di Salmone / Tonno (3 Pezzi)	6,00 €
Maki di Gambero (3 Pezzi)	6,00 €
Maki Misto (12 pezzi)	24,00 €
Sashimi di Salmone / Tonno	12,00 €
Sashimi Misto (salmone e tonno)	20,00 €
Misto Classico (nigiri, maki, sashimi) 12 / 20 pezzi	24,00 / 40,00 €

URAMAKI

Uramaki pesce spada, fagiolini e maionese	12,00 €
Uramaki tonno, philadelphia e avocado	12,00 €
Uramaki Veggie	9,00 €