

Antipasti

Vorspeisen | Starters

Tartare di manzo, pecorino, cipolla rossa e nocciole

Tartare vom Rind, Schafskäse, rote Zwiebel, Haselnüsse

Beef tartare, pecorino cheese, red onion and hazelnuts

Normal (100g) 15,00

Big (200g) 28,00

Salmone in tre marinature, yogurt al wasabi

Lachs auf drei Arten mariniert, Wasabi-Joghurt

Three salmon marinades, wasabi yogurt

14,00

Declinazione di uova, speck e patate

Deklination von Ei, Speck und Kartoffeln

Declination of eggs, speck and potatoes

13,00

Gamberi alla piastra, pancetta, Bloody Mary e panna acida

Gebratene Garnelen, Bauchspeck, Bloody Mary und Sauerrahm

Grilled shrimps, bacon, Bloody Mary and sour cream

15,00

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

Zuppe

Suppen | Soups

Crema di fagioli e ravioli al luppolo

Bohnen Creme-Suppe mit Hopfen-Ravioli

Bean cream and ravioli with hops

12,00

Vellutata al fieno con trota salmonata

Heu Creme-Suppe mit Lachsforelle

Hay soup and salmon trout

11,00

Primi Piatti

Warme Vorspeisen | First courses

Risotto al cavolo cappuccio nero, cozze, guanciaie romano e menta

Risotto mit Rotkohl, Miesmuscheln, römischer Guanciaie, Minze

Risotto with red cabbage, mussels, roman guanciaie and mint

16,00

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

22,00

Tortelli al ragout "24 Ore"

"24 Stunden" Ragout-Tortelli

"24 Hours" Ragout tortelli

17,00

Spaghetti di Schüttelbrot, funghi cardoncelli, speck e ricotta alla brace

Schüttelbrot Spaghetti, Kräuterseiling, Speck und geräucherte Ricotta

Schüttelbrot spaghetti, cardoncelli mushrooms, speck and grilled ricotta

15,00

Secondi Piatti

Hauptspeisen | Second courses

Tataki di tonno, sesamo, ribes e purea di mais

Thunfisch Tataki, Sesam, Johannisbeere und Maispüree

Tuna tataki, sesame, currant and corn puree

23,00

Polpo alla brace, olive taggiasche, peperoni e patate

Gegrillter Oktopus, Taggiasca Oliven, Peperoni und Kartoffeln

Grilled octopus, Taggiasca olives, peppers and potatoes

24,00

Pluma, sedano rapa, carote, cumino e porri affumicati

Pluma, Konollensellerie, Kümmelkarotten, geräukerter Lauch

Pluma, celeriac, carrots, cumin and smoked leeks

24,00

“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