

Vives

S T U B E

**Tutti i nostri piatti sono esclusivamente fatti in casa
con ricette autentiche della tradizione della Val Gardena.**

Assapora il gusto genuino dell'Alto Adige gustando le tipiche mezzelune "crafuncins", i nostri tradizionali "grosti" di patate con i crauti, gli "spazli" agli spinaci o gli ottimi canederli fatti secondo la ricetta della Nonna in diverse varianti di sapori.

**Alle unsere Gerichte sind hausgemacht
nach den authentischen Rezepten der Grödner Tradition.**

Genießen Sie den echten Südtiroler Geschmack bei der Verkostung der typischen Schlutzkrapfen, der Kartoffelblattln mit Sauerkraut, der Spinatspatzeln oder der hervorragenden hausgemachten Knödel in verschiedenen Geschmacksvariationen.

***All our dishes are homemade
from authentic recipes of the Val Gardena tradition.***

Taste the genuine cuisine of South Tyrol by tasting the typical spinach ravioli "crafuncins", our potato "grosti" with sauerkraut, the "Spätzle" with spinach or the excellent hand-made dumplings "Knödel" in many variations.

ANTIPASĆ

Grosti y craut

Grosti, sfoglie di patate con crauti

Grosti, gebackene Kartoffelblattln mit Sauerkraut

Grosti, fried potato-pasta sheets with sauerkraut

15,00 €

Tirtles

Tris di tirtlen con ripieno di spinaci, crauti e zucca

Tirtln-Tris mit Spinat, Sauerkraut und Kürbisfüllung

Tirtlen trio with spinach, sauerkraut and pumpkin filling

13,50 €

Ciajuel dlegà

Fonduta di formaggio con crostini di pane

Almkäsefondue mit Croutons

Alpine cheese fondue with croutons

14,00 €

Ciociuł y jëut

Tagliere di speck con rafano e cetrioli

Speckbrettl mit Meerrettich und Gewürzgerken

Tyrolean speck chopping board with horseradish and cucumbers

12,00 €

Panicia

Zuppa d'orzo

Gerstensuppe

Barley soup

9,00 €

Jopa de fen

Vellutata al fieno di montagna

Bergheu Cremesuppe

Mountain hay velouté

9,00 €

PRIMS

Tagliatelle cun cèrn salvera

Tagliatelle al ragù di selvaggina con mirtilli fermentati
Bandnudeln mit Wildragout und fermentierten Blaubeeren
Noodles with game meat and fermented blueberries

17,00 €

Spazli da ula vèrda

Gnocchetti di spinaci con panna e prosciutto
Spinatspatzln mit Sahne und Schinken
Spinach gnocchi with cream and ham

14,00 €

Crafuncins

Mezzelune agli spinaci con burro fuso, parmigiano ed erba cipollina
Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter, Parmesan und Schnittlauch
Spinach ravioli with melted butter, parmesan cheese and chives

16,00 €

Bales

Tris di canederli di spinaci, formaggio e barbabietola
Spinat-, Käse- und Rote-Bete-Knödel Tris
Trio of spinach, cheese and beet dumplings

16,50 €

Riji cun ciauël da mont

Risotto con formaggio grigio condito con cipolla rossa e briciole di "Pan Sech"
Graukäse-Risotto mit roten Zwiebeln und Schüttelbrotkrümeln
Risotto with gray cheese topped with red onion and "Pan Sech"

14,50 €

CĚRN

Grestl

Rosticiata di manzo nostrano, patate e cipolle

Einheimisches Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln und Zwiebeln

Native beef with onions and potatoes

18,00 €

Golasc cun bales da ciociul

Gulasch di manzo con canederli allo speck

Rindergulasch mit Speckknödel

Beef goulash with speck dumplings

19,50 €

Rëpes

Costine di maiale nostrane con patate al forno

Schweinerippchen mit Bratkartoffeln

Homegrown pork ribs with baked potatoes

23,00 €

Giama de purcel

Stinco di maialino alla birra con rosticiata di patate e mela

Ferkelhaxe in Bier gebacken mit Kartoffel- und Apfelwedges

Beer-battered pork knuckle with baked potato and apple wedges

28,00 €

Golasc cun pulënta

Gulasch di manzo con polenta

Rindergulasch mit Polenta

Beef goulash with polenta

19,00 €

Pulënta cun cïajuel y liania

Polenta di Storo con formaggio locale sfuso e salsiccia

Polenta aus Storo mit lokalem Käse und Bratwurst

Storo polenta with local bulk cheese and a sausage

18,50 €

ROBA DËUCIA

Puessl

Kaiserschmarrn, frittata dolce con marmellata di mirtilli rossi

Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

Kaiserschmarrn, sweet omelet with cranberry jam

14,00 €

Bales dëuces

Canederli dolci di ricotta ripieni di nougat

Süße Quarkknödel gefüllt mit Nougat

Sweet ricotta dumplings filled with nougat

11,00 €

Fanziëutes da mëiles

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Apfelküchl mit Vanillesoße

Apple fritters with vanilla sauce

9,00 €

Strudl da mëiles

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apple strudel with vanilla ice-cream

7,00 €

Ciajuei

Formaggi assortiti tipici dell'Alto Adige, con mostarda

Käsevariation typischer Südtiroler Käsesorten, mit Mostarda

Cheese tasting typical cheese of South Tyrol, with moutarde

21,00 €

Cestino di pane extra | Extra Brotkorb | *Extra bread basket*

3,00 €

Coperto | Gedeck | *Place setting*

2,00 €

BUANDES ZÈNZA ALCOL

Coca Cola 0,33	4,50 €
Coca Cola zero 0,33	4,50 €
Fanta 0,33	4,50 €
Tè freddo pesca o limone Pfirsich- oder Zitronen-Eistee <i>Peach or lemon iced tea</i> 0,33	4,50 €
Succo di mela bio Bio-Apfelsaft <i>Organic apple juice</i>	5,00 €
Succo Ace Ace Saft <i>Ace Juice</i>	4,20 €
Succo di pera Birnensaft <i>Pear juice</i>	4,20 €
Succo fior di sambuco Holunderblütensaft <i>Elderflower juice</i>	2,50 €
Succo lampone Himbeersaft <i>Raspberry juice</i>	2,50 €
Acqua naturale Stilles Wasser <i>Natural water</i>	4,20 €
Acqua frizzante Wasser mit Kohlensäure <i>Sparkling water</i>	4,20 €

BUANDES

Aperol spritz	7,00 €
Campari spritz	7,00 €
Americano	9,50 €
Negroni	10,50 €
Hugo	7,00 €
Aperitivo della casa	7,00 €
Crodino	4,70 €
Sanbitter bianco	4,70 €
Birra Forst 0,4 l	5,20 €
Birra Forst 00 analcolica alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	4,50 €
Weizenbier Unertl 0,5 l	6,00 €
Amaro Odle	5,00 €
Amaro K32	5,00 €
Amaro Fiordalpi	5,00 €
Alpenelixier	5,00 €
Whiskey Eretico	12,00 €
Whiskey Vina 5 anni	10,00 €
Rum zu Plun	10,00 €
Gin Tonic Lace	12,00 €

CAFETARIA

Espresso	2,20 €
Macchiato	2,20 €
Caffè decaffeinato	2,30 €
Caffè d'orzo	2,30 €
Cappuccino	3,00 €
Latte macchiato	3,70 €
Cioccolata calda	3,50 €
Cioccolata calda con panna	4,00 €
Punch Mandarino	5,00 €
Punch Arancio	5,00 €
Bombardino	5,50 €
Bombardino con panna	6,00 €
Vin Brulé	5,00 €