



Benvenuto



Herzlich willkommen



Welcome

Pane e coperto / Gedeck / Cover Euro 2,50

Solo in caso di necessità si usano prodotti surgelati / Nur bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet /

Only in case of need frozen products may be used



Senza glutine / Glutenfrei / Gluten free

Piatti tirolesi / Tiroler Gerichte / Tyrolean dishes

Piatto tirolese con formaggio

Tiroler Brettlmarende mit Käse

Tyrolean plate with a selection of cured meats and cheese

Euro 16,50

Bis di canederli (formaggio e spinaci) con burro fuso su insalata di crauti

Knödelbis (Käse und Spinat) mit zerlassener Butter auf Krautsalat

Traditional bread dumplings (cheese and spinach) with butter and sauerkraut

Euro 13,00

Tagliatelle con ragù di cervo e jus ai mirtilli

Tagliatelle mit Hirschragout und Preiselbeerjus

Tagliatelle with venison ragù and lingonberry jus

Euro 15,50

I seguenti prodotti provengono da

- Carni: Italia UE, extra UE
 - Latte, burro, panna, formaggi: Alto Adige IT
 - Uova: Alto Adige IT
- Se necessario vengono utilizzati anche prodotti extra UE.

Die folgenden Produkte stammen aus

- Fleisch: Italien EU, Nicht-EU
 - Milch, Butter, Sahne, Käse: Südtirol IT
 - Eier: Südtirol IT
- Bei Bedarf werden auch Nicht-EU-Produkte verwendet.*

The following products are from

- Meat: Italy EU, non-EU
 - Milk, butter, cream, cheese: South Tyrol IT
 - Eggs: South Tyrol IT
- Only in case of need non-EU products may be used.*

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Asparagi con prosciutto nostrano e salsa bolzanina
Spargel mit einheimischen Schinken und Bozner Soße
Asparagus with local ham and traditional Sauce from Bolzano

Euro 16,50

Tartare di manzo con pane tostato

Rindstartar mit Toastbrot

Beef tartare with toasted bread

Euro 18,00

Vitello cotto rosa con salsa tonnata

Rosa gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Pink-baked veal with tuna sauce



Euro 15,50

Gamberi in tempura

Garnelen im Tempurateig

Prawn tempura

Euro 15,50

Tortino di polipo con patate, pesto di olive taggiasche e fiori di zucca fritti
Oktopustörtchen mit Kartoffeln, Olivenpesto und frittierten Zucchini Blüten
Octopus pie with potatoes, olive „taggiasche“ pesto and fried zucchini blossoms

Euro 18,50

Capesante gratinate

Gratinierte Jakobsmuscheln

Scallops au gratin

Euro 16,50

Bruschetta con salmone marinato alle rape rosse con tartare di avocado

Bruschetta mit Lachs in roter Bete mariniert und Avocadotartar

Bruschetta with beetroot-marinated salmon and avocado tartare

Euro 15,50

Primi piatti / Warme Vorspeisen / First courses

Spaghetti alle vongole
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

Euro 18,50

Linguine allo scoglio classici
Klassische Linguine mit Meeresfrüchten
Seafood „linguine“ pasta

Euro 18,90

Tagliatelle con gamberi, pomodorini datterini e pistacchio
Tagliatelle mit Garnelen, Datterini-Kirschtomaten und Pistazien
Tagliatelle pasta with prawn, cherry tomatoes and pistachio

Euro 16,50

Tagliolini alla thailandese con spiedino di gamberi
Thailändische Tagliolini mit Garnelenspieß
Thai “tagliolini” pasta with prawn skewer

Euro 15,00

Risotto agli asparagi verdi e scaglie di parmigiano
Risotto mit grünem Spargel und Parmesanflocken
Risotto with green asparagus and parmesan flakes

Euro 14,90

Zuppe / Suppen

Impepata di cozze piccante
Pikante Miesmuscheln
Peppered mussels



Euro 15,00

Secondi piatti / Hauptspeisen / Main courses

Hamburger „argentieri* con patatine fritte
(insalata, pomodoro, cipolla rossa, avocado, Nachos)

*Hamburger, „Argentieri" mit Pommes frites
(Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Avocado, Nachos)*

*Argentieri Hamburger with chips
(Lettuce, tomatoes, red onions, avocado, nachos)*

Euro 15,50

Bistecca milanese con patatine fritte

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Wiener Schnitzel with chips

Euro 14,50

Tagliata di Black Angus con patate al forno, rucola, pomodorini e scaglie di grana

*Tagliata vom Black Angus mit Ofenkartoffeln, Rucola, Kirschtomaten
und Parmesanflocken*

*Black Angus tagliata with roasted potatoes, rocket, cherry tomatoes
and parmesan flakes*

Euro 28,50

Guancia di manzo con purè di sedano rapa, patate e verdure

Rindswangen mit Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse

Beef cheek with celery root-potato puree and vegetables

Euro 26,50



Secondi piatti di pesce / Hauptspeisen mit Fisch / Fish main courses

Filetto di branzino alla griglia con verdure di stagione

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Saisongemüse

Grilled seabass fillet with seasonal vegetables



Euro 22,50

Trancio di salmone con purè di sedano rapa, patate e cicoria

Lachsfilet mit Kartoffel-Selleriepüree und Chicorée

Salmon fillet with celery root, potatoes and chicory purée



Euro 23,90

Frittura di pesce

Gemischter frittierter Fisch

Fish fry

Euro 23,00

Polipo grigliato con capperi, olive taggiasche, pomodorini e patate al forno

Gegrillter Oktopus mit Kapern, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Ofenkartoffeln

Grilled octopus with capers, Taggiasca olives, cherry tomatoes and roasted potatoes



Euro 27,50

Tagliata di pesce spada

Tagliata vom Schwertfisch

Swordfish tagliata



Euro 26,00

Contorni / Beilagen / Side dishes

Patatine fritte

Pommes frites

Chips

Euro 5,50

Patate saltate

Röstkartoffeln

Fried potatoes

Euro 5,50

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

Euro 6,00

Insalata di crauti con speck

Speck-Krautsalat

Krautsalat with speck

Euro 6,50

Dolci / Nachspeisen

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

Euro 7,90

Semifreddo alla menta con ragù di frutti di bosco

Minz-Sorbet mit Waldbeerenragout

Mint semifreddo with wild berry ragout

Euro 9,00

Crème Brulè al mango

Mango Crème Brulè

Mango Crème Brulè

Euro 8,00

Tortino al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Warm chocolate mini cake with vanilla ice-cream

Euro 9,50

Sorbetti

Sorbet

Sorbet

Euro 6,50

Panna cotta con fragole

Panna cotta mit Erdbeeren

Panna cotta with strawberries

Euro 7,90