



*Benvenuto*



*Herzlich willkommen*



*Welcome*



## Antipasti di carne / Kalte Vorspeisen mit Fleisch / Meat starters

Tartare di manzo con pane tostato

*Rindstartar mit Toastbrot*

*Beef tartare with toasted bread*

**Euro 18,00**

Vitello cotto rosa con porcini trifolati

*Rosa gekochtes Kalbfleisch mit sautierten Steinpilzen*



*Pink-baked veal with porcini mushrooms*

**Euro 15,50**

Piatto tirolese con affettati e formaggi misti

*Tiroler Marende mit verschiedenem Käse und Aufschnitt*

*Tirolean plate with a selection of cured meats and cheese*

**Euro 14,90**

Flan di formaggio con carpaccio di rape rosse

*Käseflan mit Rote Bete-Carpaccio*



*Cheese flan with beetroot carpaccio*

**Euro 14,50**

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

## **Antipasti di pesce / Kalte Fischvorspeisen / Fish starters**

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**

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 15,00**

Gamberi in tempura

*Garnelen im Tempurateig*

*Prawn tempura*

**Euro 14,90**

## **Zuppe / Suppe / Soups**

Impepata di cozze piccante

*Pikante Miesmuscheln*

*Peppered mussels*

**Euro 14,50**



Crema di zucca

*Kürbiscremesuppe*

*Pumpkin soup*

**Euro 9,50**



## **Primi piatti / Warme Vorspeisen / First courses**

Cappelletti ripieni con brasato di manzo, burro affumicato e topinambur  
*Cappelletti gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, geräucherter Butter und Topinambur*  
*Cappelletti pasta filled with braised beef, smoked butter and Jerusalem artichoke*

**Euro 15,50**

Pappardelle con ragù di cervo e jus ai mirtilli  
*Pappardelle mit Hirschragout und Preiselbeerjus*  
*Pappardelle with venison ragù and lingonberry jus*

**Euro 14,90**

Pasta al ragù o al pomodoro  
*Nudel mit Fleischragù / mit Tomatensauce*  
*Ragù or tomato sauce pasta*

**Euro 10,50**

Risotto con funghi porcini  
*Steinpilzrisotto*  
*Porcini mushrooms risotto*

**Euro 15,50**

## **Primi piatti di pesce / Warme Fischvorspeisen / Fish first courses**

Tagliolini alla thailandese con spiedino di gamberi

*Thailändische Tagliolini mit Garnelenspieß*

*Thai "tagliolini" pasta with prawn skewer*

**Euro 15,00**

Spaghetti alla chitarra con nero di seppia e fiocchi di pomodoro

*Spaghetti "chitarra" mit Tintenfischtinte und Tomatenflocken*

*Spaghetti "chitarra" type with squid ink and tomato flakes*

**Euro 16,00**

Spaghetti alle vongole

*Spaghetti mit Venusmuscheln*

*Spaghetti with clams*

**Euro 16,50**

Paccheri allo scoglio classici

*Klassische Paccheri mit Meeresfrüchten*

*Seafood „paccheri“ pasta*

**Euro 17,90**

Tagliatelle con ragù di branzino e pomodorini datterini e polvere di pistacchio

*Tagliatelle mit Wolfsbarschragout, Datterini-Kirschtomaten und Pistazienpulver*

*Tagliatelle pasta with seabass ragù, "datterino" tomatoes and pistachio powder*

**Euro 16,50**

## Secondi piatti / Hauptspeisen / Main courses

Entrecôte di Black Angus con funghi porcini e patate  
*Black Angus Entrecôte mit Steinpilzen und Kartoffeln*  
*Black Angus entrecôte with porcini mushrooms and potatoes*  
**Euro 27,90**



Grigliata mista di carne con patate saltate e verdura  
*Gemischte Grillplatte mit Bratkartoffeln und Gemüse*  
*Mixed grill with potatoes and veggies*  
**Euro 24,90**



Bistecca milanese con patatine fritte  
*Wienerschnitzel mit Pommes frites*  
*Turkey schnitzel with chips*  
**Euro 14,00**

Hamburger all'Argentieri con patate dolci  
*Argentieri Hamburger mit Süßkartoffeln*  
*Argentieri Hamburger with sweet potatoes*  
**Euro 15,50**

Formaggio Camembert con verdure saltate  
*Gegrillter Camembert Käse mit sautiertem Gemüse*  
*Camembert cheese with sauteed vegetables*  
**Euro 15,00**



## 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**



Grigliata mista di pesce

*Gegrillte Fischvariation*

*Mixed fish grill*

**Euro 35,00**



Frittura di pesce

*Gemischter frittierter Fisch*

*Fish fry*

**Euro 23,00**

Gamberoni alla griglia con contorno

*Gegrillte Garnelen mit Beilage*

*Grilled prawns with side dish of choice*

**Euro 26,00**



## **Insalate – contorni / Salate – Beilagen / Salads – side dishes**

Insalata mista

*Gemischter Salatteller*

*Mixed salad*

**Euro 5,50**

Patatine fritte

*Pommes frites*

*Chips*

**Euro 5,00**

Patate saltate

Bratkartoffeln

Fried potatoes

**Euro 5,00**

Verdure saltate

sautiertes Gemüse

sauteed vegetables

**Euro 6,00**

## Dolci / Dessert / Dessert

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**

Tiramisù alle castagne  
*Kastanien-Tiramisù*  
*Tiramisù with chestnuts*

**Euro 8,50**

Cannelloni di ananas ripieni con gianduia bianca e salsa al passion fruit  
*Ananas-Cannelloni gefüllt mit weißer Gianduia und Passionsfruchtsauce*  
*Pineapple cannelloni with white gianduia and passion fruit sauce*

**Euro 9,50**

Semifreddo con popcorn caramellizzato e gelato al fior di latte  
*Semifreddo mit karamellisiertem Popcorn und Fior di Latte-Eis*  
*Parfait with caramel popcorn and fior di latte ice-cream*



**Euro 8,90**

Crème Brulè  
*Crème Brulè*  
*Crème Brulè*

**Euro 8,00**

Sorbetto al limone o al mango  
*Zitronensorbet / Mangosorbet*  
*Lemon or mango sorbet*



**Euro 5,50**