



Antipasti - Starters

Appetizer tasting

Degustazione di antipasti: Terrina di ricotta all'amore di arancia e frutti rossi

Strudel ripieno di verdure e formaggio con salsa zafferano

Mini Tartare di manzo con pane di farro biologico

Roesti (frittelle di patate) con rollino di speck e quark **p** € 24,50

Beef tartare (100 g) with butter and toasted spelled bread

Tartare di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato e burro alle noci e insalatina (L) (G) € 16,50

o guarnita con funghi porcini (L) (G) € 18,50

Warmer strudel filled with spinach, alpine cheese and speck (bacon) with saffron sauce

Strudel ripieno di verdure e formaggio con salsa allo zafferano **v** € 16,50

Roesti (potato pancakes) with Speck (bacon) and Quark (fresh cheese) rolls with mountain herbs

Roesti (frittelle di patate) con rollino di Speck e Quark (ricotta) con erbe di montagna **v** € 15,50

Taglieri Delicatessen

*Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) **p***

Affettato tipico "Delicatessen" del Sudtirolo (Speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren **G(L)**) € 18,00

Variety of Tyrolean aged cheeses with figs and red onion with balsamic vinegar

Varietà di formaggi affinati del Tirolo con fichi e chutney di cipolle rosse al balsamico **v G** € 21,00

Primi Passioni altoatesine

Tyrolean Tris: cùheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach

Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio **v** € 17,50

*"Schupfnudeln" long potato gnocchi with speck and mushrooms in a saffron cream **p***

"Schupfnudeln" gnocchi lunghi di patate con speck e funghi in salsa allo zafferano € 17,00

*Rye ravioli (pasta) stuffed with apples, speck and parmesan with bolden butter and almonds **p***

Ravioli mele, speck e Trentingrana e burro dorato di malga e scaglie di mandorle € 17,50

Chestnuts pasta with deer ragù in milk cream

Maltagliati alle castagne con ragù di cervo in crema al latte € 17,50

Romeo and Juliet risotto: strawberries and gorgonzola

Risotto Romeo e Giulietta: Fragole e gorgonzola **v G** € 17,50

Secondi di carne - Main courses meat

<i>Filet of deer with polenta from Storo, porcini and cranberry jam</i> <i>Medaglione di cervo con purè di patate, funghi porcini e marmellata di mirtilli rossi</i>	€ 29,00
<i>Beef tartar (200 g) with juniper butter and toasted spelled bread</i> <i>Tartare di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro (L)(G)</i>	€ 25,50
<i>Beef fillet in hay nest with porcini mushrooms and Tyrolean potatoes</i> <i>Goulash di manzo con polenta di Storo morbida</i>	€ 25,50
<i>Veal fillet crusted with red wine sauce, vegetables and mashed potatoes p</i> <i>Filetto di vitello in crosta di pasta sfoglia, salsa al vino "Lagrein", verdure e purè di patate</i>	€ 28,50
<i>Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard</i> <i>Guancia di vitello in salsa al vino rosso con polenta di Storo morbida</i>	€ 26,00

Dolci di Montagna e Valli - Sweets and desserts from the Dolomites

<i>Soft heart Chocolate cake and ice cream vanilla</i> <i>Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e gelato alla vaniglia v</i>	€ 9,50
<i>Warm apple strudel served with ice cream</i> <i>Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia v</i>	€ 8,50
<i>Rosemary cream brule'</i> <i>Cream brulee al rosmarino v G</i>	€ 8,50
<i>Vanilla Ice cream with warm raspberries</i> <i>"Heisse Liebe" Gelato alla vaniglia con lamponi caldi v G</i>	€ 7,50

Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

<i>Gewürztraminer Vend. Tardiva "Roen"</i>	<i>Cantina Termeno/Tramin</i>	<i>bicchiere 5 cl</i> € 8,50	<i>bott. 0,375 lt</i> € 46,00
<i>Moscato Rosa "Schweizer"</i>	<i>Cantina Franz Haas, Montagna</i>	<i>bicchiere 5 cl</i> € 9,50	<i>bott. 0,5 lt</i> € 58,00
<i>Goldmuskateller Moscato Giallo 2024</i>	<i>Cantina Caldaro/Kaltern</i>	<i>bicchiere 10 cl</i> € 5,50	<i>bott. 0,75 lt</i> € 28,50
<i>Cover charge Coperto</i>			€ 3,50

V vegetariano G senza glutine L senza lattosio
V vegetarian G gluten free L lactose free p with pork!

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio richiedendo l'elenco dedicato agli allergeni alimentari presenti nelle nostre singole pietanze. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune pietanze preparate in cucina possono essere sottoposte ad abbattimento a temperatura negativa in loco, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Nonostante il nostro massimo impegno nella preparazione delle pietanze non possiamo escludere eventuali presenze di tracce e/o contaminazioni di allergeni in esse.