



QR Menu



DELICATESSEN

Nel nostro ristorante la cucina trae ispirazione dalla saggezza dell'antica arte culinaria Altoatesina. La semplicità sta' alla base delle nostre preparazioni, e l'autenticità dei sapori che la caratterizzano, nasce dalla cura nella selezione e lavorazione degli ingredienti freschi e di stagione.

Queste proposte sono frutto dell'amore per il nostro territorio unite ad una visione moderna e innovativa della cucina.

Lasciatevi tentare dal menu autunnale creato con amore e passione dal nostro chef Ervin Pirenej.

Benvenuti al Ristorante Delicatessen.



Menu Degustazione

(min. per 2 persone) € 55,00 a persona (Coperto compreso)



This season's stars: Fresh Porcini from the Dolomites

Tris di Antipasti

accompagnati da 1 calice di vino a Vostra scelta dalla mescita

Carne Salada del Trentino con radicchio al forno, crema di zucca e gorgonzola

Rösti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark con erbe di malga

Mini flan di zucca su crema leggera di formaggio

Tris di Primi

accompagnati da 1 calice di vino a Vostra scelta dalla mescita

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e allo speck su insalata di cavolo cappuccio

Fagottino di pasta fresca con pere, gorgonzola e noci

Risotto con funghi porcini, mantecato con Trentingrana

Tris di Dolci

Linzer: Crostata morbida di nocciole, mandorle e cannella e marmellata di mirtilli rossi

Mini cuoricino di castagne ricoperto di cioccolato fondente e panna montata

Strudel alle mele in pasta frolla e salsa ai frutti rossi

Bibite

1 Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt (ogni 2 persone)

Antipasti - Starters

Appetizer tasting

Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucca con fonduta di Tilsiter	
Strudel ripieno di verdure, patate e formaggio	
Mini Tartare di manzo con pane di farro biologico	
Frittella di polenta con verza e prosciutto di campagna p	€ 24,50
Beef tartar (100 g) with toasted organic spelt bread and walnuts butter and salad	
Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro tostato e burro alle noci e insalatina ^{L (G)}	€ 16,50
con guarnizione di funghi porcini ^{L (G)}	€ 19,50
Fried polenta (corn) with cabbage and farmer's ham p	
Frittelle di polenta con battuta di verza stufata e prosciutto di campagna ^G	€ 16,50
Fillo pastry parcel filled with mushrooms and cheese on a saffron sauce	
Fagottino di pasta fillo ripieno di funghi e formaggio su salsa allo zafferano ^v	€ 16,50
Roesti (potato pancakes) with Speck (bacon) and Quark (fresh cheese) rolls with mountain herbs p	
Rösti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark (ricotta) con erbe di malga ^G	€ 14,50
Warm puff pastry strudel with vegetables, potatoes and flower cheese on saffron cream	
Strudel di pasta sfoglia tiepido con verdure, patate e formaggio fiorile su crema allo zafferano ^v	€ 16,50
Raw salmon trout with ginger marinated courgettes and and trout pearls	
Crudit� di trota salmonata con zenzero, zucchine marinate e perle di trota ^{G L}	€ 17,50
Warm pumpkin cake with cheese fondue	
Tortino tiepido di zucca con fonduta di formaggio "Tilsiter" ^{G v}	€ 13,50
Carpaccio of deer with porcini and Trentin parmesan flakes	
Carpaccio di cervo con funghi porcini e scaglie di Trentingrana ^G	€ 18,00
Carpaccio of Carne Salada from Trentino with baked radicchio, pumpkin crem and gorgonzola	
Carne Salada del Trentino con radicchio al forno, crema di zucca e gorgonzola ^G	€ 17,50

Specialit  stagionate al tagliere

Cold cuts specialities from the mountains

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	€ 17,50
Thinly sliced South Tyrolean Speck with red cabbage, horseradish cream and cucumbers p	
Speck del Sudtirolo affettato sottile con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli ^G	€ 16,50
Selected fine cheeses from Italian excellences, with mustards, strawberries and walnut-honey	
Selezione di formaggi affinati del Sudtirolo ed eccellenze italiane serviti con mostarda di lamponi	
cipolle caramellate, pere e salsa alle noci e miele e mandorle salate al rosmarino ^{v G}	€ 21,00

v vegetariano **G** senza glutine **L** senza lattosio
v vegetarian **G** gluten free **L** lactose free **p** with porc

Zuppe di stagione - Soups

Speck dumplings in veal broth p Canederli allo Speck in brodo di vitello	€ 13,50
Pumpkin cream with blue cheese and biscuit crumble Vellutata di zucca con formaggio erborinato della Val Sarentino e crumble di biscotti v g	€ 13,50
Cabbage soup served in a rye loaf with potatoes and Speck p Zuppa di verza con patate e speck, servito in cocotte di pane di segale g	€ 15,50

Pasta, risotto & Canederli

Fresh handmade pasta with durum wheat semolina flour Pasta fresca fatta in casa con farina di semola di grano duro o di segale	
Tyrolean Tris: cheese and spinach dumplings, and pusterese ravioli (pasta) on cabbage Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi, cavolo cappuccio e grana v	€ 17,50
Little spinach gnocchi (pasta) with cream sauce and farmers ham p Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino	€ 16,50
Long potato gnocchi with speck and porcini mushrooms in a saffron sauce p "Schupfnudeln" – gnocchi lunghi di patate con speck e funghi porcini in salsa allo zafferano	€ 17,00
Pusterese rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and cheese with brown butter and parmesan Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana v	€ 16,50
Ravioli filled with apples, speck and parmesan with melted butter and salted almond flakes p Ravioli ripieno di mele, speck e Trentingrana con burro fuso di malga e scaglie di mandorle salate	€ 17,00
Fresh pasta filled with pears, gorgonzola and walnuts salted with butter and parmesan Fagottino di pasta fresca con ripieno pere, gorgonzola e noci saltati con burro e grana v	€ 17,50
Black tagliolini (pasta) with salmon, cherry tomatoes and pumpkin cream and crunchy pumpkin seeds Tagliolini neri con trota salmonata, pomodorini su crema di zucca e semi di zucca croccanti	€ 17,50
Blueberry pappardelle with porcini mushrooms and speck p Pappardelle ai mirtilli neri con funghi porcini e speck	€ 17,50
Maltagliati (pasta) of chestnuts with deer ragout and milk cream Maltagliati alle castagne con ragù di cervo in crema al latte di fieno	€ 17,50
Risotto with "Lagrein" red wine with radicchio and cheese from the mountain Risotto al vino "Lagrein" con radicchio e formaggio fiorile di malga v g	€ 17,50
Risotto with fresh porcini mushrooms and parmesan Risotto ai funghi porcini mantecato con Trentingrana v g	€ 18,00

Secondi di pesce - Main courses seafood

Trout fillet with vegetables, green sauce and sprouts

Filetto di trota con verdure saltate, salsa verde e germogli ^G

€ 24,50

Fried cod heart (Baccalà) on seasonal vegetables, potatoes and dill sour cream

Cuore di baccalà fritto su verdure di stagione, patate e panna acida all'aneto ^{V G}

€ 24,50

Secondi di carne - Main courses meat

La carne di cervo e capriolo ricca di proteine, vitamina B1 e povera di grassi che usiamo per i nostri piatti arriva tutto dall'allevamento Tschoggelberg San Genesio, Bolzano www.hirschfleisch0km.com

South Tyrolean venison tomahawk with potato millefeuille

Tomahawk di cervo dell'Alto Adige con millefoglie di patate ^G

€ 39,50

Filet of deer with porcini mushrooms, polenta Corn and cranberry jam

Tagliata di cervo dell'Alto Adige con funghi porcini, polenta di Storo e mirtilli rossi ^G

€ 30,00

Venison goulash from South Tyrol with soft polenta from Storo (Corn)

Goulash di cervo dell'Alto Adige con polenta morbida di Storo ^G

€ 25,00

Filet of beef served in the hay nest with porcini mushrooms and Tyrolean potatoes

Filetto di manzo in nido di fieno con funghi porcini e patate tirolesi ^G

€ 28,50

Veal fillet in puff pastry crust with red wine "Lagrein" sauce, mashed potatoes and vegetables

Filetto di vitello in crosta di pasta sfoglia con salsa al "Lagrein", purè di patate e verdure

€ 28,50

Pork fillet wrapped in Speck (Bacon), green apple sauce with vegetables ^P

Filetto di maialino avvolto nello speck, salsa alle mele verdi e verdure ^G

€ 25,50

Veal cheek in "Lagrein" red wine flavored with spices and soft polenta from Storo (Corn)

Guancia di vitello al vino "Lagrein" aromatizzato con spezie e polenta di Storo morbida ^G

€ 25,50

Veal slices sautéed with potatoes, onions and cumin, cabbage, served in a small pan

Rosticciata del signore:

Fette di vitello saltate con patate, cipolle e cumino, cavolo cappuccio, servito in Tegamino

€ 25,00

Delicious meatballs served in a pan with mashed potatoes and fried artichokes

Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con pure di patate e carciofi fritti

€ 23,50

Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard ^P

Stinco di maiale affumicato (rosa all'interno) con patate tirolesi, crauti Venostani e senape ^G

€ 24,50

Beef tartar (200 g) with walnuts butter and toasted spelled bread

Tartara di manzo 200 g con pane di farro tostato, burro alle noci e insalatina ^{(L) (G)}

€ 25,50

con guarnizione di funghi porcini ^{L (G)}

€ 28,50

^V vegetariano ^G senza glutine ^L senza lattosio

^V vegetarian ^G gluten free ^L lactose free ^P with porc

Dolci di Montagna e Valli - Desserts from the Dolomites

Warm apple strudel served with vanilla ice cream and red fruit sauce

Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti rossi ^v € 8,50

Apple fritters with vanilla ice cream and cinnamon apple puree

Frittelle di mele con gelato alla vaniglia e purè di mele alla cannella ^v € 9,50

Kaiserschmarrn High omlette, chopped with cranberry jam and mashed apples

Kaiserschmarrn:

Omlette alta, sminuzzata con marmellata di mirtilli rossi e pure di mele ^v € 10,50

Chestnut heart covered with dark chocolate and filled with whipped cream

Cuore di castagne ricoperto di cioccolato fondente e ripieno di panna montata ^v € 8,50

Sweet fresh cheese dumplings with dark chocolate heart on warm vanilla cream

Canederli dolci di ricotta con cuore di cioccolato fondente su crema di vaniglia ^{v L} € 9,50

Hot Cake with a soft chocolate heart served with vanilla ice cream

Tortino caldo con cuore morbido di cioccolato servito con gelato alla vaniglia ^v € 9,00

Sacher Slice of Austrian chocolate cake with apricot jam and whipped cream

Sacher Torta:

Fetta di Sacher al cioccolato con marmellata di albicocche e panna montata ^v € 8,50

Linzer Soft hazelnut and almond tart with cranberries and whipped cream

Linzerschnitte:

Crostata morbida di nocciole, mandorle e cannella, mirtilli rossi e panna fresca ^v € 8,50

Vanilla ice cream with warm raspberries

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi ^{v G} € 7,50

„Hugo“ Elderflower, lemon, mint and Prosecco sorbet

„Hugo“ Sorbetto al fior di sambuco, limone, menta e Prosecco ^{v G} € 7,50

Small but good Crumbled buckbuck cake with whipped cream and blueberries

Piccolo ma buono Torta saraceno sbriciolata con panna montata e mirtilli rossi ^v € 4,50

Cover charge

Coperto € 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 cross contaminazioni di allergeni in

Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

Gewürztraminer Vendemia Tardiva "Roen" Cantina Termeno / Tramin	bicchiere 5 cl	bott. 0,375 lt
	€ 8,50	€ 46,00
Moscato Rosa "Schweizer" Cantina Franz Haas / Montagna	bicchiere 5 cl	bott. 0,375 lt
	€ 9,50	€ 58,00
Goldmuskateller Moscato Giallo Cantina Caldaro / Kaltern	bicchiere 10 cl	bott. 0,75 lt
	€ 5,50	€ 28,50

Aperitivo Altoatesino

"Hugo" *Spritz dell'Alto Adige* Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e soda € 6,50

"Black-Hugo" *Spritz dell'Alto Adige* Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e soda € 6,50

Grappe, Acquavite e Liquori

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 0,03</i>
Liquore al Fieno	Pircher / Lana	30,0%	€ 5,50
Liquore al Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 6,50
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
Liquore Fragole di Bosco	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,50
Grappa Pera Williams	Psenner / Lana	38,0%	€ 5,00
Grappa Cirmolo	Psenner / Lana	40,0%	€ 6,00
Grappa Gewürztraminer	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,50
Grappa Lagrein	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
Grappa La Morbida	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Grappa La Morbida Ambra	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,00
Grappa Abbagnac Barrique	Abbazia Novacella / Neustift	42,0%	€ 7,00
Grappa Moscatella (Sublime)	Roner / Termeno	40,0%	€ 7,00
Grappa Pino Mugo	Roner / Termeno	38,0%	€ 6,00
Castel Tyrol Barrique	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
Grappa Lampone	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,00
Grappa Ginepro	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Grappa alla Genziana	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Amaro Alpler alle erbe (molto amaro)	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Amaro Saltners Amabile	Walcher / Appiano	28,0%	€ 5,50
Amaro Jefferson Importante	Vecchio magazzino Doganale	30,0%	€ 9,50

... e molti altri, lasciatevi consigliare