(PANE SENZA GLUTINE SU RICHIESTA - Glutenfreies Brot auf Anfrage – *Gluten-free bread upon request* )

**KEBAB DI POLLO CON INSALATA E SALSA PICCANTE**

Hühnerkebab mit Salat und scharfer Sauce / **€ 15,00**  
Chicken kebab with salad and spicy sauce

**PANINO RUSTICO CON SALSICCIA ALLA GRIGLIA, INSALATA E MOSTARDA DI CIPOLLA** *|* **€12,00**

Bauernbaguette mit gegrillter Wurst, Salat   
und marinierten Zwiebeln /  
Farmer sandwich with grilled sausage, salad   
and marinated onion *1,7,10*

**TOAST / € 6,00** *1,3,7*

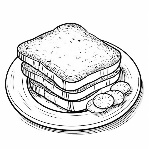
**PATATE RUSTICHE / € 6,00** *1*Bauern Pommes /Rustic pommes

**LE NOSTRE PINSE:**

**PINSA MARGHERITA SCOMPOSTA** **€ 16,00** *1,7,12*  
Pinsa romana con stracciatella, pomodori S. Marzano confit   
e olio al basilico /   
Römische Pinsa mit Stracciatella, St. Marzano Tomaten confit   
und Basilikumöl/   
Roman pinsa with stracciatella cheese,   
St. Marzano tomatoes confit and basil oil

**PINSA MONTANARA** **€ 18,00** *1,7*Pinsa romana con speck tirolese, formaggio fresco “Brimi”,   
finferli e parmigiano reggiano/   
Römische Pinsa mit Tiroler Speck, frischem “Brimi”-Käse,   
Pfifferlinge und Parmesankäse/   
Roman pinsa with Tyrolean speck, fresh "Brimi" cheese,   
chanterelles and parmesan cheese





**INSALATONA / € 13,00   
Misticanza, crauti, pomodori, cetrioli**    
Gartensalat, Krautsalat, Tomaten und Gurken

Garden Salad, cabbage, tomatoes and cucumber

**CON POLLO ALLA GRIGLIA** / **+ € 7,00**  
mit Grillhünchen/ with grilled chicken

**CON TONNO E UOVO / + *€* 6,00** *3,4*mit Thunfisch und Ei/ with tuna & egg

**CON MOZZARELLA DI BUFALA**/ **+ € 6,00** *7*mit Büffelmozzarella/ with bufala mozzarella

**SALMONE AFFUMICATO   
CON RAFANO ALLE MELE E CROSTINI € 20,00** *1,4,7*Geräucherter Lachs mit Apfelmeerrettich und Croutons /  
Smoked salmon with apple horseradish and croutons

**SPECK AFFETTATO CON FORMAGGIO DI MALGA****€ 18,00**Speck und Almkäse Variation /  
Cold cut speck with alp cheese *1,7*

**ROSTI DI PATATE E FORMAGGIO CON UOVO E SPECK***|* **€20,00**

Kartoffelrosti mit Käse, Spiegelei und Speck/  
Potato rosti with cheese, egg and speck *7,9*

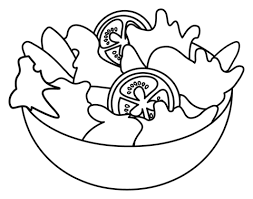
**SU PRENOTAZIONE /   
AUF VORBESTELLUNG / UPON RESERVATION**

**„ LA LOCIA GREEN EGG“****€ 80,00 pp   
(min:2 persone/ 2 Personen /2 people)**

**Salsicce, costine d’agnello, filetto di manzo,   
verdure, pollo, pancetta e patate rustiche,   
salsa Dakota, rafano e senape.** *1,3,7,10*

Würstchen, Lammkoteletts, Rindsfilet, Gemüse,   
Hähnchen, Bauchspeck und Bauern Pommes,   
Dakota-Sauce, Meerrettich und Senf.Sausages, lamb chops, beef tenderloin, vegetables,   
chicken, bacon and rustic pommes,

Dakota sauce, horseradish and mustard.



**STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA** *|* **€ 6,50**

Apfelstrudel mit Vanillesauce /Apple strudel with vanille sauce *1,3,7*

**FRAGOLE FRESCHE CON GELATO AL CIRMOLO** *|* **€ 12,00**

Frische Erdbeeren mit Zirben-Eis /  
Fresh strawberries with Swiss pine ice-cream *3,6,7,8*

**“KAISERSCHMARRN” CON PURÈ DI MELE   
 E MIRTILLI ROSSI****€ 18,00** *1,3,7* Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren “Kaiserschmarrn” with apple purée and cranberries

**Il nostro staff di cucina è competente ed affidabile, sicché possiamo assicurare la massima serietà ed attenzione nella preparazione dei menu, anche per persone con intolleranze alimentari. Ció nonostante, non possiamo offrire alcuna garanzia.**Unser Küchenteam ist kompetent und zuverlässig, sodass wir maximale Vertrauenswürdigkeit und Achtung in der Zubereitung von Menüs für Personen mit Lebensmittel Unverträglichkeiten versichern. Nichtdestotrotz können wir keine Garantie dafür geben.

*Our kitchen staff is competent and trusted, so that we assure reliability and attention to prepare all menu for people with food allergies.   
Nonetheless we cannot give any insurance.*

**Allergeni/Allergene/Allergens**: 1. Cereali contententi glutine/Glutenhaltiges Getreide/Cereals containing gluten 2. Crostacei/Krebstiere/Crustaceans 3. Uova/Eier/Eggs 4. Pesce/Fisch/Fish 5. Arachidi/Erdnüsse/Peanuts 6. Soia/Sojabohnen/Soybeans 7. Latte/Milch/Milk

8. Frutta a guscio/Schalenfrüchte/Nuts 9. Sedano/Sellerie/Celery 10. Senape/Senf/Mustard 11. Semi di sesamo/Sesamsamen/Sesame   
12. Anidride solforosa e solfiti/ Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupini/Lupinen/Lupin 14. Molluschi/Weichtiere/Molluscs