

Antipasti e primi piatti ~ *Kalte und warme Vorspeisen*

- 







Misticanza invernale con zucca al vapore, mela verde, burrata e noci € 18,00
Winterlicher Blattsalat mit gedämpftem Kürbis, grünem Apfel, Burrata und Walnüssen 7,8
- Tortino di carciofi con culatello di Zibello e spuma di formaggio di malga** € 20,00
Artischocken-Törtchen mit Zibello Culatello und Almkäseschaum 1,3,7,12
- Tartare di salmone fresco con avocado, salsa al wasabi e semi di sesamo, pane tostato** € 23,00
(pane senza glutine su richiesta)
Frisches Lachstatar mit Avocado, Wasabi-Sesamdressing und Toastbrot 1,4,7,11
(Glutenfreies Brot auf Anfrage)
- Gamberi in tempura al curry su foglia di banana, insalatina thailandese e salsa agrodolce** € 23,00
Garnelen im Currytempura Teig auf Bananenblatt
mit Thailändischem Salat und Süß-Sauer Sauce 1,2,3,6,9,10
- Foglie di patate fritte con crauti tirolesi e speck rosolato** € 18,00
Kartoffelblätter frittiert mit Sauerkraut und geröstetem Speck 1,3,7
- Consommé con gnocchi di semolino** € 12,00
Consommé mit Grießnockerln 1,3,7,9
- 
Zuppa di cipolle gratinata € 15,00
Zwiebelsüppchen gratiniert 1,7,9,12
- 
Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti e burro nocciola € 17,00
Käse-Pressknödel auf Krautsalat und Haselnussbutter 1,3,7,8
- Tagliatelle fatte in casa al ragù di capriolo** € 22,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout 1,3,6,9,10
- Risotto al pino mugo con confit di porcini** € 20,00
Latschenkieferisotto mit Steinpilzconfit 1,7,9
- Spaghetti alla bottarga di muggine e crumble alle erbe** € 22,00
Spaghetti mit Rogen von der Meeräsche und Kräuterbrösel 1,3,4,7
- 
Tagliolini di farina di lenticchie con pesto al pistacchio, pomodorini e gamberi € 21,00
Linsenmehl-Nudeln mit Pistazienpesto, Kirschtomaten und Garnelen 2,5,7,8
- Gnocchetti di patate con ragù di agnello nostrano con spuma alla zucca e polvere di speck** € 22,00
Kartoffelnockerln mit einheimischem Lammragout, Parmesanschaum und Speck-Pulver 1,3,7,9

Pane e pasta senza glutine su richiesta
Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage


Senza glutine
Glutenfrei


Vegetariano
Vegetarisch


Consapevole con gusto ~ *Bewusst Essen und genießen*

- 

Armentarola bowl di riso
 Ceci, riso, pomodorini, carote, zucca, germogli, edamame, rape rosse 8
 € 12,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)
Armentarola Reisbowl
Kichererbsen, Reis, Kirschtomaten, Karotten, Kürbis, Sprossen, Edamame und rote Beete
 con mozzarella di bufala/*mit Büffelmozzarella* supplemento/Zuschlag € 8,00 7
 con salmone fresco marinato/*mit frischem mariniertem Lachs* supplemento/Zuschlag € 11,00 4
- 

con petto di pollo planted vegano 100% (no soia) supplemento/Zuschlag € 8,00
mit Hühnerbrust planted vegan 100% (keine Soja)
- Noodles di riso “Pad Thai” con verdure, gamberi dal wok e arachidi arrostiti** € 23,00
Reisnudeln „Pad Thai“ mit Gemüse, Garnelen aus dem Wok und gerösteten Erdnüssen 1,2,5,6,11,12
- 
Polenta gratinata con formaggio e funghi trifolati € 20,00
Polenta gratiniert mit Käse und sautierten Pilzen 1,7,9
- 
Verdure alla thailandese con curry rosso e latte di cocco con riso basmati € 22,00
Gemüse nach thailändischer Art mit rotem Curry, Kokosmilch und Basmatireis 6,7,9
 con petto di pollo alla griglia/*mit gegrillter Hühnerbrust* supplemento/Zuschlag € 8,00
 con gamberi/*mit Garnelen* supplemento/Zuschlag € 12,00 2

Per i nostri piccoli ospiti ~ *Für unsere kleinen Gäste*

- Penne con ragù oppure al pomodoro e ciliegine di mozzarella**
Penne Pasta mit Ragout oder Tomatensauce und Mozzarella Kirschen 1,3,7,9
 € 15,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)
- Spaghetti alla carbonara**
Spaghetti Carbonara
 € 15,00 (piccola/klein) – € 19,00 (grande/groß) 1,3,7
- Spätzle con panna e prosciutto**
Spätzle mit Schinken und Rahmsauce 1,3,7
 € 15,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)
- Mickey Mouse** € 25,00
Piccola bistecca di vitello alla milanese con patate fritte (verdure su richiesta)
Kleines Kalbswienerschnitzel mit Pommes (Gemüse auf Anfrage) 1,3
- Salsiccia o würstel con patatine fritte** € 22,00
Bratwurst oder Würstchen mit Pommes 1,3,9,12

Pane e pasta senza glutine su richiesta
Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage



 **Senza glutine**
Glutenfrei

 **Vegetariano**
Vegetarisch




Carne ~ *Fleischgerichte*

Medaglione di cervo alla griglia con salsa di ginepro, crumble ai mirtilli rossi, crocchette di patate e crauti rossi <i>Hirschmedallion vom Grill mit Wacholdersauce, Preiselbeer Crumble, Kartoffelkroketten und Blaukraut</i>	€ 48,00	1,3,7,9
Petto di faraona in crosta di noci e miele, con puré di zucca, castagne glassate e gnocchetti fritti <i>Perlhuhnbrüstchen im Walnuss-Honigmantel mit Kürbispüree, glassierten Kastanien und Schupfnudeln</i>	€ 40,00	1,3,7,8,9
Guancetta di vitello in salsa al Lagrein con puré di patate e verza stufata <i>Geschmorte Kalbswangerln in der Lagreinsauce, Kartoffelpüree und gedünstetem Wirsing</i>	€ 44,00	1,7,9
Gulash di spalla di bue nostrano con canederli allo speck e polenta <i>Einheimisches Ochsengoulasch mit Speckknödel und Polenta</i>	€ 38,00	1,3,7,9
Noce d'agnello rosé con jus di mirtilli neri, verdure alla griglia, puré di patate, granella di pistacchio <i>Rosa gebratene Lammnuss mit Heidelbeerjus, Grillgemüse, Kartoffelpüree, Pistaziengranulat und Preiselbeerdressing</i>	€ 42,00	1,7,8,9
„Gröstl“ alla contadina con speck arrostito e insalata di crauti (patate saltate, cipolla e carne di manzo) <i>Bauerngröstl mit geröstetem Speck und Krautsalat (Röstkartoffel, Zwiebel und Rindfleisch)</i>	€ 30,00	1,7,9
Chateaubriand (500 gr. - per/für 2 Pers.) servita su pietra ollare, salsa Bernese, verdure alla griglia e patate del giorno <i>auf der Natursteinplatte, Sauce Bernaise, Grillgemüse, Tageskartoffeln</i>		1,3,6,7
- Con filetto di bue Black Angus/ mit Black Angus Ochsenfilet	€ 160,00	
- Con filetto di bue USA Prime Beef mit USA Prime Beef Ochsenfilet	€ 190,00	
Piatto „Armentarola“ (4 pers.) € 160,00 (il mitico piatto di carni miste con verdure assortite) (3 persone € 140,00) „Armentarola“- Platte (4 Pers.) <i>(Fleischlust in Großformat mit erlesenem Gemüse)</i>		1,3,7,9,10
Tartare di filetto di bue all'Armentarola 120 gr. / € 38,00 180 gr. / € 45,00 condita al tavolo, con pane tostato (pane senza glutine su richiesta) <i>Beefsteak Tatar vom Ochsenfilet Armentarola Art 120 gr. oder 180 gr. am Tisch zubereitet mit Toastbrot (Glutenfreies Brot auf Anfrage)</i>		1,3,9,10

Pesce ~ *Fischgerichte*

Sogliola ai ferri oppure con burro alle mandorle e pere, verdure del giorno <i>Seezunge vom Grill im Ganzen gebraten oder mit Mandel – Birnenbutter und Tagesgemüse</i>	€ 46,00	1,3,4,7,8,10
Gamberi dal wok con verdure asiatiche e riso basmati <i>Garnelen mit Asiatischem Wokgemüse und Basmati-Reis</i>	€ 42,00	1,2,6,7,11,12
Pane e pasta senza glutine su richiesta <i>Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage</i>	 Senza glutine Glutenfrei	 Vegetariano Vegetarisch

Dessert

-  **Spuma di cioccolato caldo con semifreddo alla nocciola e arachidi caramellate € 20,00**
Warmer Schokoschaum mit Haselnuss Parfait und karamelisierten Erdnüssen 3,5,7,8,12
-  **Crème brûlée alla vaniglia con praline di gelato al caffè € 18,00**
Vanille Crème Brûlée mit Kaffee-Eispralinen 3,6,7,8
- Profiteroles ripieni di crema alla vaniglia con salsa al cioccolato € 18,00**
Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce 1,3,6,7,8
-  **Piatto di frutta con sorbetto al sambuco fatto in casa € 16,00**
Früchteteller mit Hausgemachtem Holundersorbet
- Frittelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia € 16,00**
Apfelküchlein mit Vanillesauce und -Eis 1,3,6,7,8,12
- Tortino caldo al cioccolato con gelato alla panna € 20,00**
Warmes Schokoladen Törtchen mit Sahne-Eis 1,3,5,6,7
- Gnocchi di Salisburgo con salsa alla vaniglia e mirtilli rossi € 25,00 (a pers. / pro Pers.)**
(min. 2 persone, 20 min)
Salzburger Nockerln mit Vanillesauce und Preiselbeeren (ab 2 Personen, 20 Min.) 1,3,7
- Brownies ai datteri con gelato alla nocciola e salsa al caramello € 20,00**
Dattel-Brownies mit Haselnusseis und Karamellsauce 1,3,5,7,8,12
- Tarte Tatin con gelato alla vaniglia e salsa al caramello € 18,00**
Tarte Tatin mit Sahne-Eis und Karamellsauce 1,3,6,7,12

I nostri dolci e gelati sono fatti in casa!
Unsere Kuchen und Eis sind hausgemacht!

Pane senza glutine su richiesta
Glutenfreies Brot auf Anfrage

 **Senza glutine**
Glutenfrei

 **Vegetariano**
Vegetarisch

Pane € 2,00

Brot

Supplemento per porzioni grandi € 4,00

Aufpreis für große Portionen

Si informa che alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere stati precedentemente congelati.

Ein Teil der verwendeten Lebensmittel könnten auch tiefgefroren sein.

Informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze

sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

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. Ciò 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. Nichtsdestotrotz können wir keine Garantie dafür geben.

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi
Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere