

DESSERT

Weißes Kaffee Eis | Amaretto Crunch | Mascarpone Espuma | Schoko Hippe
Gelato al caffè bianco | Crunch all'amaretto | Espuma al mascarpone | cialda al cioccolato
White coffee ice cream | amaretto Crunch | mascarpone Espuma | Chocolate Hip
€ 13,00 (1|3|7)

Pannacotta | Walnuss Eis | Kamille | Lemon curd
Pannacotta | gelato alle noci | camomilla | lemon curd
Pannacotta | walnut ice cream | camomile | lemon curd
€ 13,00 (1|3|7|8)

Affogato | Espresso | Vanille Eis
Affogato | caffè | gelato alla vaniglia
Affogato | coffee | vanilla ice cream
€ 5,00 (3|7)

WINE SNACKS

Südtiroler Speck | Lardo | Kaminwurze | Almkäse | Senf Creme
Speck dell'Alto Adige | lardo | salamino | formaggio di malga | crema di senape
South Tyrolean speck | lardo | salamino | mountain cheese | mustard cream
€ 19,00 (7|10)

Culatello | Parmesan DOP | Salame Felino | Artischocke
Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | salame Felino | carciofi
Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | salame Felino | artichoke
€ 19,00 (7)

Sardellen vom kantabrischen Meer (6 Stk.) | Butter | Kapern Pulver | Brot
Filetti di acciughe del Cantabrico (6 p.) | burro | polvere di capperi | pane
Cantabrian sea anchovy fillets (6 p.) | butter | caper powder | bread
€ 13,00 (1|4|7)

Käseerlebnis | Chutney | Früchtebrot
I nostri formaggi | chutney | pane con frutta secca
Cheese assortment | chutney | fruit bread
€ 18,00 (1|7|12)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.
Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.



STARTERS

Ceviche von der Jakobsmuschel | Leche di Tigre | Jalapeño | Koriander
Ceviche di capesante | leche di tigre | jalapeño | coriandolo
Scallop ceviche | leche di tigre | jalapeño | coriander
€ 23,00 (1|4|6|7|9|14)

Rote Beete Ravioli | Blauschimmelkäse | Schüttelbrot | Kümmel
Ravioli di barbabietola | formaggio blu | Schüttelbrot | semi di cumino
Beet ravioli | blue cheese | Schüttelbrot | caraway seeds
€ 17,00 (1|7|10)

Tatar vom Rind | Piemonteser Art | Salzbutter | geröstetes Brot
Tartara di manzo | alla piemontese | burro al sale | pane tostato
Beef tartare | "alla piemontese" | salted butter | roasted bread
€ 22,00 (1|3|4|7|8)

SOUP

Blumenkohlcremesuppe | Miso | Schnittlauch | Blumekohl frittiert
Vellutata di cavolfiore | miso | erba cipollina | cavolfiore fritto
Cauliflower cream soup | miso | chives | deep-fried cauliflower
€ 14,00 (1|6|7|9|11)

PASTA & RISOTTO

Tortello | Parmesanfonduta | Zitrone | Lardo | Spinat | Fenchelsamen
Tortello | fonduta di parmigiano | limone | lardo | spinaci | semi di finocchio
Tortello | parmesan fondue | lemon | lardo | spinach | fennel seeds
€ 20,00 (1|3|7|12)

Risotto Novello | Kürbis | Kapuzinerkresse | Sauerrahm
Risotto Novello | zucca | nasturzio | panna acida
Risotto Novello | pumpkin | nasturtium | sour cream
€ 19,00 (7|12)



FISH & MEAT

Sizilianischer Schwertfisch | getrocknete Tomaten | Sardellen | Gemüse Caponnata
Pesce spada siciliano | pomodori secchi | acciughe | caponnata di verdure
Sicilian swordfish | dried tomatoes | anchovies | vegetable caponnata
€ 35,00 (1|4|9|12)

Geschmorte Kalbswange | Kartoffel-Pilz Gröstel | Pflaume
Guancia di vitello brasata | gröstel di patate e funghi | prugna
Braised veal cheek | potato and mushroom gröstel | plum
€ 34,00 (7|9|12)

Rücken vom Lamm gebraten | Aubergine | Minze | Kartoffel
Controfiletto d'agnello arrostito | melanzane | menta | patate
Roast loin of lamb | eggplant | mint | potato
€ 36,00 (6|9|12)

SPECIAL FOR TWO

Tomahawk vom Rind, ca. 1000g (40 Minuten) | Beilagen | Jus
Tomahawk di manzo, circa 1000g (40 minuti) | contorni | jus
Beef tomahawk, approx. 1000g (40 minutes) | side dishes | jus
€ 94,00 (3|7|9|12)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.
Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.