

## *nostri antipasti*

- Carpaccio di pesce spada e tonno affumicati con insalatina fantasia e crostoni** € 15,00  
*Gerauchert Schwertfisch und gerauchert Thunfisch mit Fantasiesalat un Brotwurfel*  
*Carpaccio of smoked swordfish and tuna with fancy salad and croutons*
- Bresaola punta d'anca con scaglie di grana e funghi porcini sott'olio** € 14,00  
*Bresaola mit rasierter Parmesan-Käse und Stepilzen*  
*Bresaola punta d'anca with parmesan flakes and porcini mushrooms in oil*
- Prosciutto di cervo con cavolo cappuccio e marmellata di mirtilli rossi** € 16,00  
*Schinken von Hirsch mit mariniertem Kohl und Preiselbeer-Marmelade*  
*Deer ham with cabbage and cranberry jam*
- Tagliere misto di affettati nostrani** € 13,00  
*Platte mit hauseigenem Aufschnitt*  
*Mixed chopping board of local cold cuts*

### *Piatto del giorno*

Non esitate a chiedere allo staff cosa  
Vi propone di buono la cucina!

**Coperto: € 2,00**

SULL'ULTIMA PAGINA DELLA CARTA CONO PRESENTI GLI ALLERGENI INDICATI PER NUMERI

# Primi piatti

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 5.  | <b>Pappardelle* al sugo di capriolo</b><br><i>Pappardelle in Rehsoße</i><br><i>Pappardelle* with venison sauce</i>   | € 13,00 |
| 6.  | <b>Tagliatelle* con tartufo, mandorle tostate e scaglie di grana</b><br><i>Tagliatelle mit Trüffel, gerösteten Mandeln und Grana-Käse</i><br><i>Tagliatelle* with truffle, toasted almonds and parmesan shavings</i>                     | € 15,00 |
| 7.  | <b>Tagliolini* ai funghi porcini</b><br><i>Bandnudeln mit Steinpilzen</i><br><i>Tagliolini* with porcini mushrooms</i>   | € 13,00 |
| 8.  | <b>Spätzle tirolesi con crema ai formaggi di malga</b><br><i>Tiroler Spätzle mit Alm-Käsecreme</i><br><i>Tyrolean spätzle with alpine cheese cream</i>   | € 12,00 |
| 9.  | <b>Tortelloni** di ricotta e spinaci al burro, salvia e pomodorini</b><br><i>Große Ravioli mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter und Kirschtomaten</i><br><i>Ricotta and spinach tortelloni** with butter, sage and cherry tomatoes</i> | € 12,00 |
| 10. | <b>Gnocchi di polenta con formaggio e funghi</b><br><i>Polentaklosschen mit Käse und Pilzen</i><br><i>Polenta dumplings with cheese and mushrooms</i>  | € 13,00 |
| 11. | <b>Strangolapreti al burro e salvia</b><br><i>Spinatgnocchi mit Butter un Salbei</i><br><i>Strangolapreti with butter and sage</i>   | € 12,00 |

\*prodotto fresco, congelato se non disponibile fresco

\*\*prodotto surgelato

# Secondi piatti

12. **Carpaccio di carne salada con polenta, fonduta di formaggio e tartufo nero** € 19,00  
*Pökelfleisch-Carpaccio mit Polenta und Käsecreme mit schwarzem Trüffel*  
*Carpaccio of carne salada with polenta, cheese fondue and black truffle*
13. **Guancetta di manzo brasata al Teroldego e polenta** € 19,00  
*Rinderwangen in Teroldego-Wein geschmort mit Polenta*  
*Beef cheek braised in Teroldego Wein and polenta*
14. **Tagliata di manzo con rucola, scaglie di Trentingrana e aceto balsamico** € 22,00  
*Rinderschnitte mit Rucola und Trentingrana (Käse) mit Balsamessig*  
*Sliced beef with rocket, Trentingrana flakes and balsamic vinegar*
15. **Spezzatino di cervo con polenta** € 18,00  
*Hirschragout mit Polenta*  
*Venison stew with polenta*
16. **Filetto di orata\* al forno con timo e pomodorini** € 21,00  
*Filet vom Goldbrasse mit Thymian und Kirschtomaten*  
*Baked fillet of sea bream\* with thyme and cherry tomatoes*
17. **Filetto di branzino\* ai ferri** € 21,00  
*Wolfsbarsch-Filet com Grill*  
*Grilled fillet of sea bass\**
- Verdura mista a buffet** € 6,00  
*Gemischte Gemüse vom Buffet*  
*Mixed vegetable buffet*

\*prodotto surgelato

SULL'ULTIMA PAGINA DELLA CARTA CONO PRESENTI GLI ALLERGENI INDICATI PER NUMERI

# *Le fantasie dello Chef*

18. **Semifreddo all'amaretto** € 6,00  
*Halbgefrorenes mit Amaretto*  
*Amaretto parfait*
19. **Pere al vino rosso con semifreddo alla cannella** € 7,00  
*Birne in Rotwein mit Zimthalbgefrohrene*  
*19. Pears in red wine with cinnamon parfait*
20. **Meringata con salsa ai frutti di bosco** € 7,00  
*Schaumgebäck mit Waldfrüchten*  
*Meringue with berries*
21. **Gelato affogato alla crema di caffè** € 6,00  
*Eisbecher mit Kaffee*  
*Coffee cream ice cream*
22. **Tortino al cioccolato** € 6,00  
*Schokoladentörtchen*  
*Chocolate cupcake*
23. **Strudel di mele** € 6,00  
*Apfelstrudel*  
*Apple strudel*

## **PIETANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE/INTOLLERANZE**

**GLUTINE: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 18, 19, 20, 21, 22, 23**

**LATTOSIO: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 18, 19, 20, 21, 22, 23**

**UOVA: 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 18, 19, 20, 22, 23**

**PESCE: 1, 16, 17**

**CROSTACEI:**

**FRUTTA CON GUSCIO: 6, 18**

**SEDANO: 5, 13, 15**

**ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI: 5, 13, 15, 16, 19**