

DESSERT

Panna Cotta | Tonkabohne | Zwetschghe
Panna Cotta | fava tonka | prugna
Panna Cotta | tonka bean | plum
€ 12,00

Schokolade "Azelia" | Birne | Haselnuss | Buttermilch
Cioccolato "Azelia" | pera | nocciola | latticello
Chocolate "Azelia" | pear | hazelnut | buttermilk
€ 12,00 €

Minzesorbet | Pflaumenwein | Johannisbeere
Sorbetto alla menta | vino di prugne | ribes
Mint sorbet | plum wine | currant
€ 9,00

WINE SNACKS

Südtiroler Speck | Lardo | Kaminwurze | Almkäse | Senf Creme
Speck dell'Alto Adige | lardo | salamino | formaggio di malga | senape
South Tyrolean speck | lardo | salamino | mountain cheese | mustard
€ 18,00

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

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

Käseerlebnis | Chutney | Früchtebrot
I nostri formaggi | chutney | pane con frutta secca
Cheese assortment | chutney | fruit bread
€ 17,00

STARTERS

Ziegenfrischkäse | Tomaten | Amaranth | Kräuter
Formaggio fresco di capra | pomodori | amaranto | erbe
Fresh goat cheese | tomatoes | amaranth | herbs
€ 16,00

Garnelen roh mariniert | Grüner Apfel | Lardo | Holunder
Gamberi crudi marinati | mela verde | lardo | sambuco
Shrimp raw marinated | green apple | lardo | elderflower
€ 21,00

Tatar vom Rind | Piemonteser Art | Salzbutter | getoastetes Brot
Tartara di manzo | alla piemontese | burro al sale | pane tostato
Beef tartare | "alla piemontese" | salted butter | roasted bread
€ 22,00

PASTA & RISOTTO

Spaghetti Chitarra | Mediterran | Sardellen | Oliven | Kapern
Spaghetti Chitarra | mediterraneo | acciughe | olive | capperi
Spaghetti Chitarra | mediterranean | anchovies | olives | capers
€ 19,00

Risotto Novello | Pulled short rib | Petersiliengremolata
Risotto Novello | Pulled short rib | gremolata al prezzemolo
Risotto Novello | Pulled short rib | gremolata with parsley
€ 18,00

FISH & MEAT

Steinbutt | Kartoffelpüree | Nussbutter Dashi | Feige
Rombo | purè di patate | Dashi di burro nocciolato | fico
Turbot | mashed potatoes | nut butter dashi | fig
€ 33,00

Flanksteak vom Rind, gebraten | Tomaten | Ruccola | Ofenkartoffel
Bistecca di manzo, arrosto | pomodori | ruccola | patate al forno
Beef flank steak, roasted | tomatoes | ruccola | oven potato
€ 33,00

Hirschkotelett | Sellerie | Brombeere
Braciola di cervo | sedano | more
Venison chop | celery | black berry
€ 35,00

SPECIAL FOR TWO

Tomahawk vom Rind, ca. 1.000g (40 Min) | Beilagen | Jus
Tomahawk di Manzo, ca. 1.000g (40 min) | contorni | Jus
Beef Tomahawk, ca. 1.000g (40 min) | side dishes | Jus
€ 94,00