

## WINE SNACKS

**Südtiroler Speck | Lardo | Kaminwurze | Almkäse | Senf Creme**

Speck dell'Alto Adige | Lardo | Salamino | Formaggio di malga | Crema di senape {18,00 €}

**Culatello | Parmesan DOP | Salame Felino | Artischocke**

Culatello | Parmigiano DOP | Salame Felino | Carciofi {19,00 €}

**Sardellen vom kantabrischen Meer (6 Stück) | Butter | Kapern Pulver | Zwirbelbrot**

Filetti di acciughe del Cantabrico (6 pezzi) | Burro | polvere di caperi | Pane arrostito {13,00 €}

**Käseerlebnis | Chutneys | Früchtebrot**

I nostri formaggi | chutneys | pane con frutta secca {17,00 €}

## STARTERS

**Bulgur | Rucola | Tomate | Büffelmozzarella Espuma | Balsamico Zwiebel**

Bulgur | rucola | pomodoro | espuma di mozzarella di bufala | cipolla al balsamico {16,00 €}

**Gambero Rosso di Mazara, roh | Limette**

Gambero rosso di Mazara, crudo | lime {das Stück/il pezzo 8,50 €}

**BeefTatar | Piemonteser Art | Filet vom Jungbullen | Salzbutter | getoastetes Brot**

Tartara di filetto di manzo | alla piemontese | burro al sale | pane tostato {22,00 €}

## PASTA & RISOTTO

**Grüne Tagliatelle | Cime di Rapa | Ragout vom Kalb | Lauch**

Tagliatelle verde | cime di rapa | ragù di vitello | porro {18,00 €}

**Risotto Novello | Zitrone | Rosmarin | Jakobsmuschel**

Risotto Novello | limone | rosamarino | capasanta {18,00 €}

## FISH & MEAT

**Goldbrasse | Fenchel | Datterini Tomate | Polenta | Olive**

Orata | finocchio | datterini | polenta | olive {31,00 €}

**F flanksteak vom Rind | Sellerie Püree | Kräuterseitling | Babyspinat**

F flanksteak di Manzo | purea di sedano | cardoncello | spinacino {33,00 €}

**Kalbsschulter, geschmort | Gerste | Bärlauch | Baby Karotte**

Spalla di Vitello,brastata | orzo | aglio orsino | baby carote {30,00 €}

## SPECIAL FOR TWO

**Tomahawk vom Rind, ca. 1.000g (40 Min) | Beilagen | Jus**

Tomahawk di Manzo, ca. 1.000g (40 min) | contorni | Jus {94,00 €}

## DESSERT

**Holunder | Weiße Schokolade | Blaubeere**

Sambuco | cioccolato bianco | mirtillo {12,00 €}

**Kaffee Halbgefrorenes | Mascarpone Creme | Löffelbiskuit**

Semifreddo di Cafè | crema di mascarpone | biscotto savoiardo {11,00 €}

**Grapefruit Sorbet | Campari Gelee | Minze**

Sorbetto di Pompelmo | gelatina di Campari | menta {9,00 €}

### WINE SNACKS

South Tyrolean speck | smoked Salamino | Lardo | mountain cheese | mustard cream  
{18,00 €}

Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | Salame Felino | artichoke  
{19,00 €}

Cantabrian sea anchovy fillets (6 pieces) | salted butter | capers | roasted bread  
{13,00 €}

Cheese assortment | chutneys | fruit bread  
{17,00 €}

### STARTERS

Bulgur | rucola | tomato | buffalo mozzarella espuma | balsamic onion  
{16,00 €}

Gambero rosso di Mazara, raw | lime  
{per piece 8,50€}

Beef Tartare | "alla piemontese" | salted butter | roasted bread  
{22,00 €}

### PASTA & RISOTTO

Green Tagliatelle | cime di rapa | veal ragout | leek  
{18,00 €}

Risotto Novello | lemon | rosemary | scallop  
{18,00 €}

### FISH & MEAT

Gilthead | fennel | Datterini tomato | polenta | olive  
{31,00 €}

Flanksteak of Beef | celery cream | kin oyster mushroom | baby spinach  
{33,00 €}

Veal Shoulder, braised | barley | wild garlic | baby carrots  
{30,00 €}

### SPECIAL FOR TWO

Tomahawk of Beef, ca. 1.000g (40 min) | side dishes | Jus  
{94,00 €}

### DESSERT

Elder Flower | white chocolate | blue berry  
{12,00€}

Coffee Parfait | Mascarpone cream | sponge fingers  
{11,00 €}

Grapefruit Sorbet | Campari jelly | mint  
{9,00 €}