

**PEOPLE
WHO LOVE
TO EAT
ARE ALWAYS
THE BEST**

people

KALTE VOR SPEI SEN ANTI PASTI

Buntes Salatbouquet mit Truthahnhäppchen im Getreidemantel

Bouquet d'insalata con bocconcini di tacchino ai cereali

9,20 €

Rindstatar mit Wachtelei, Sakura Salat

und hausgemachter Safranbrioche

Tartare di manzo con uovo di quaglia, insalatina „Sakura“ e pan brioche allo
zafferano fatto in casa

17,30 €

Vorspeiseteller mit Bernsteinmakrele und violetten

Garnelen aus Sizilien

Antipasto di ricciola e gamberi viola siciliani

11,30 €

Gemischter Salat mit „Piazzeta“ Vinaigrette

Insalatina mista con vinaigrette „Piazzetta“

5,50 €

WARME VOR SPEI SEN PRIMI PIATTI

Teigtaschen mit Fischfüllung, Majoranduft
und Black Tiger Garnelen

Ravioli ripieni di pesce al profumo di maggiorana con Black Tiger

12,30 €

Basilikum – Farfalle mit Tomaten und
geräucherten Burrataflocken

Farfalle al basilico con pomodoro e straccetti di burrata affumicata

10,80 €

Griesnocken auf Zucchini und Ziegenkäsespänen
Gnocchi di semolino su zucchine con scaglie di pecorino

9,90 €

Bärlauchrisotto mit goldbraun gebratener Jakobsmuschel
Risotto all'aglio orsino con capesanta dorate

11,50 €

HAUPT SPEI SEN SECONDI PIATTI

Lammrücken in Kräuterkruste und Kartoffel - Pilzgröstel
Lombo d'agnello in crosta d'erbe su rosticiata di patate e funghi

23,20 €

Kalbsrack mit grünem Pfeffer, Estragon, auf Peperonata
und La Ratte - Kartoffeln im Lardomantel

Rack di vitello al pepe verde, dragoncello, su peperonata
e patate - La Ratte al lardo

22,80 €

Rindsfilet in Parmesankruste auf Trüffelsauce, Topinamburpüree
und mit Spinat gefüllter Tomate

Filetto di manzo in crosta di parmigiano su salsa al tartufo, con purea
di topinambur e pomodoro ripieno agli spinaci

25,50 €

Filet vom Saibling auf Kichererbsen und
getrockneten Tomaten nach mediterraner Art

Scaloppa di salmerino su ceci e pomodori secchi alla mediterranea

20,90 €

Vegetarisch: Millefoglie aus Melanzane, Tomaten und Mozzarella

Vegetariano: Millefoglie di melanzane, pomodoro e mozzarella

10,80 €

NACH SPEI SEN DOL CI

Zweierlei hausgemachte Halbgefrorene
Bis di semifreddi della casa

7,50 €

Lauwarmes Apfeltörtchen mit Mohn auf Zabaionecreme
Tortino tiepido di mele al papavero su salsa zabaione

7,20 €

Duett vom Schokomousse auf frischen Erdbeeren
Duetto di mousse al cioccolato su fragole fresche

6,30 €

Auswahl an frischem Obst
Composizione di frutta fresca

6,80 €

Feine Käselektion mit Chutney
Selezione di formaggi con chutney

10,30 €

SÜD TIROLER GERICHTE PIATTI ALTO ATESINI

Räucherteller (Bauernspeck / Geräuchertes / Gurken / Sahnekren)
Tagliere di speck (speck contadino / affumicati / cetrioli / rafano alla panna)

13,80 €

Roggenschlutzkrapfen mit Topfen, Spinat,
Nussbutter und Schnittlauch
Mezzelune di segale ripieni con ricotta, spinaci, burro di nocciola
e erba cipollina

11,80 €

Schüttelbrotbandnudeln mit Pfifferlingen
Tagliatelle di „Schüttelbrot“ con finferli freschi

10,80 €

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
Milanese di vitello con patate saltate e mirtilli rossi

17,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER STU ZZI CHINI

Gemischter italienischer Vorspeisenteller
Antipasto misto all'italiana

10,50 €



Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Strudeln!
Torte oppure strudel fatti in casa!