

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

people

KALTE VOR SPEI SEN ANTI PASTI

Rindstatar mit Wachtelei, Sprossen
und hausgemachter Brioche aus roter Beete
Tartare di manzo con uovo di quaglia, germogli e pan brioche fatto in
casa alle rape rosse

18,20 €

Hirschcarpaccio auf gegrillten Pilzen
Carpaccio di cervo su funghi grigliati

14,40€

Black Tiger Garnelen mit Thymian und Limettenduft auf Salatbouquet
Code di „Black Tiger“ al timo e lime su insalatina

12,50€

Gemischter Salat mit „Piazzeta“ Vinaigrette
Insalatina mista con vinaigrette „Piazzetta“

5,50 €

WARME VOR SPEI SEN PRIMI PIATTI

Cremesuppe vom Lauch mit Stäbchen vom Räucherlachs
Vellutata di porro con bastoncino di salmone affumicato

8,90€

Hausgemachte Farfalle aus Erbsenteig mit Seeteufel und Taggiasche-
Oliven

Farfalle fatte in casa al verde di piselli con coda di rospo
e olive taggiasche

12,30 €

Kartoffelnocken mit Kaninchenragu
Gnocchi di patate con ragu di coniglio

10,30 €

Topfen-Trüffel Teigtaschen mit zerlassener Butter
Ravioli di ricotta e tartufo al burro fuso

11,80 €

Kräuterrisotto mit Jakobsmuschel im Lardomantel Anard DOP
(Aostatal)

Risotto alle erbe con cappesanta in mantello di lardo d'Anard DOP
(Val d'Aosta)

11,50 €

HAUPT SPEI SEN SECONDI PIATTI

Duett vom Hirsch mit Granatapfeljus, Kastanienpürée und Rotkraut
Duetto di cervo al melograno, puré di castagne e capuccio rosso

22,00 €

Taube mit Traubensauce, aromatisierter Polenta aus Storo und
Bohnenbündel mit Bauchspeck

Piccione con salsa d´uva, polentina di Storo aromatizzata e fagiolini
avvolti in pancetta

20,80 €

Rindsfilet in Parmesankruste mit Madeirasauce, auf Topinamburpürée
und Brokkoli-Röschen mit Haselnüssen

Filetto di manzo al madera con crosta di parmigiano, su puré di
topinambur e roselline di broccoli alle nocciole

25,90 €

Filet vom Zander mit rosa Pfeffer, süß-saurem Gemüse und
Safrankartoffeln

Filetto di lucciopeca al pepe rosa con verdure all´agrodolce e patate allo
zafferano

20,90 €

Vegetarisch: Grillgemüse mit gehobeltem Fossa-Käse

Vegetariano: Verdure grigliate con scaglie di formaggio di fossa

10,80 €

NACH SPEI SEN DOL CI

Duett von der Kastanie mit Himbeermousse auf Krokant
Duetto di castagne e lamponi in mousse su croccante

7,50 €

Halbgefrorenes von der Orange, glasiert mit Valrhona-Bitterschokolade
Semifreddo all'arancia glassato al fondente di Valrhona

7,20 €

Schupfnudel mit Preiselbeermarmelade
„Schupfnudel“ con mirtilli rossi

6,80 €

Feine Käselektion mit Chutney
Selezione di formaggi con chutney

10,30 €

**SÜD
TIROLER
GERICHTE
PIATTI
ALTO
ATESINI**

Piazzetta's Brettl (Bauernspeck / Geräuchertes / Gurken / Sahnekren)
Tagliere "Piazzetta" (speck contadino / affumicati / cetrioli / rafano alla
panna)

14,80 €

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

11,80 €

Speckknödelsuppe
Canederli di speck in brodo

6,80 €

Latschenkiefer - Bandnudeln mit Wildragout
Tagliatelle al pino mugo con ragù di selvaggina

10,80 €

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

18,30 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER STU ZZI CHINI

Gemischter italienischer Vorspeisenteller
Antipasto misto all'italiana

10,50 €

Kleines Kinder - Wienerschnitzel
vom Kalb mit Pommes Frites
Milanese di vitello per bambini
e patate fritte

12,90 €



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