

VORSPEISEN

DOLOMIT-TELLER (typisch) € 21

„Gran Selezione“-Platte mit traditionellen Wurst- und Käsesorten, eingelegtem Gemüse und hausgemachter Marmelade (7,10)

CARPACCIO DI CARNE SALADA € 15

Carne Salada Carpaccio mit mit Kümmel mariniertem Kohl und Kartoffeltortel*

SAISONALE SUPPE € 14

Gemüsesuppe (das Beste der Saison) mit goldbraunen Croutons (1)

VITEL TONNE' € 15

Langsam gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernpulver und Thunfischsauce

KURBISFLAN € 13

Kürbisflan mit Trentingrana-Fondue und Amaretti-Crumble (1,3,7)

TARTARE FRANCESE € 18

Black Angus (140 g), gehackte Taggiasca-Oliven und Sardellen, Schalotten-Olivenöl extra vergine und Dijon-Senf (4,10)

ERSTE GÄNGE

TIROLER SPATZLE (typisch) € 16

Weiche Weizengnocchi mit Trentingranacreme und knusprigem Speck (1,3,7)

CACIO E PEPE € 16

Frische Tonnarelli mit Pecorino Romano und Pfeffer (1,7)

CASERECCE ALLA BOSCAIOLA € 16

Frische Caserecce mit gebratener Salsiccia und sautierten Pilzen (1,3,7)

TYPISCHE KNÖDEL (typisch) € 14

Klassische Speckknödel in Brühe oder mit Butter und Salbei (1, 3, 7)

STRANGULAPRETI (typisch) € 15

Brot-Spinat-Gnocchi mit Trentingrana-Fondue und gerösteten Walnüssen (1,3,7,8)

GNOCCHI MEDITERRANEI € 18

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Garnelen, Kirschtomaten und einer Zitronennote (1,2,3)

LASAGNE "OLD STYLE" € 14

Die zeitlos frische Lasagne mit Bolognese-Ragù und Béchamelsauce (1,3,7,9)

RISOTTO DES TAGES € 18

Risotto riserva "San Massimo" nach Wunsch des Küchenchefs (1,7)

TAGLIATELLE MIT HIRSCH € 19

Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Hirschragout und nativem Olivenöl extra mit Wacholdergeschmack (1,3,9)

ZWEITE GÄNGE

CARNE SALADA (typisch) € 18

Fein gegrilltes Carne-Salada-
Rindfleisch mit Bohnen und Kümmel-
mariniertem Kohl

GUANCIA DI MANZO € 24

In Teroldego geschmortes
Rinderbäckchen auf Kartoffelpüree
(7,12)

SALMON TROUT (TYPISCH) € 23

Lachsforellenfilet in Garda-Zitronen-
Paniermehl und gewürfeltes,
gesalzenes Gemüse (1,4,9)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 15

Gebackene goldbraune Auberginen-
Parmigiana mit Mozzarella, Basilikum
und Tomaten (7) 

POLPETTE TRADIZIONE € 16

Weiche Rindfleischbällchen in
Tomatensoße auf Kartoffelpüree
(1,3,7)

GOULASH DI MANZO (typisch) € 19

Typischer, leicht würziger Eintopf
mit Polenta aus Storo (9)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS € 24

Zartes argentinisches Rindersteak
mit Balsamico-Reduktion, Flocken
von Trentingrana und Rucola,
serviert mit Ofenkartoffeln (7)

POLPO GRIGLIATO € 26

Gegrillte Oktopustentakel auf
Kichererbsencreme und
sautiertem Spinat (4)

GROSSE SALATE

ALTOATESINA € 14

Gemischter Salat, Kohl, karamellisierte Äpfel, Vezzena-Flocken und crispy Speck (7)

LEGGERA € 14

Gemischter Salat, Burrata, Minzzucchini, Kirschtomaten, Walnüsse, Balsamico (7,8)

MARINA € 14

Gemischter Salat, Oktopus, Orangen, Fenchel und goldene Croutons (1,4)

CESARE € 14

Gemischter Salat, Hähnchenstreifen, Trentingrana-Flocken, Brotcroutons, Caesar-
Dressing (1,3,7)

BEILAGEN € 6

Mix Salat / gegrilltes Gemüse / Rösti (2 Stück) / gebackene Kartoffeln/
Kartoffelpüree / Polenta / Kraut und Kreuzkümmel / Bohnen