

Antipasti Vorspeise / Starters

Tagliere di Formaggi, Salumi del Territorio e Miele di Castagno

Käse- und Wurstplatte aus der Region mit Kastanienhonig

Platter of local cheeses and cold cuts with chestnut honey

16 

Carpaccio di Carne Salada, Polenta fritta con Maionese al Vino rosso

Carpaccio aus "Carne Salada", gebratene Polenta mit Rotwein-Mayonnaise

Carpaccio of "Carne Salada", fried polenta with red wine mayonnaise

18 

Tris di Tortel di Patate, Speck dell'Alto Adige, Funghi Champignon

e Formaggio Fontal

Drei Rösti mit Südtiroler Speck, Champignon und Fontal-Käse

Trio of rösti with speck, champignon and Fontal-cheese

18 

Pepata di Cozze con Crostone di Pane Pugliese

Gepfefferte Miesmuschelsuppe mit Tomate, Knoblauch, Chilli-Pfeffer und Brot Crouton

Peppered mussels with tomato, garlic, chilli-pepper and bread crouton

15 

Tartare di Tonno in Salsa Ponzu e Germogli di Soia

Thunfisch-tartar mit Ponzu-sauce und Sojasprossen

Tuna tartare with Ponzu sauce and soya sprouts

20 

Primi

Erste Gänge / First courses

Spaghettone quadrato Aglio Olio Peperoncino e Battuta di Gambero

Spaghetto Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Chilli-Pfeffer und Garnele

Spaghetto (pasta) with garlic, olive oil, chilli-pepper and prawn

18



Spaghetti Felicetti Vongole e Bottarga di Muggine

Spaghetti Nudeln mit Venusmuscheln und Meeräschenrogen

Spaghetti (pasta) with clams and mullet roe

20



Linguine Imperiale allo Scoglio

Linguine Nudeln mit Meeresfrüchten

Linguine (pasta) with seafood

20

(a persona, min. 2 persone)



Canederlotto di Verza con Puzzone di Moena

Kohlködel mit Puzzone-Käse

Savoy cabbage dumpling with Puzzone cheese

15



Gnocchetto di Patate della Val di Gresta,

Brasato di Manzo al Marzemino

Kartoffelklöße mit Rinderbraten und Rotwein Sauce

Potato dumpling with braised beef and red wine sauce

20



Le nostre immancabili...

Unsere Spezialität des Hauses... / Our house Speciality...

Trofiette ai Frutti di Mare e Crostacei * in Crosta di Pane
(con pomodoro fresco, aglio, peperoncino e olio d'oliva)

Trofie-Nudeln mit Meeresfrüchte und Krustentiere, frische Tomaten, Knoblauch,
Chilli Pfeffer und Olivenöl in Teigkruste

Trofie (pasta) with seafood and crustaceans, tomatoes, garlic,
chilli pepper and olive oil in bread crust

20



Ogni giovedì sera su prenotazione anticipata
di almeno 1 giorno

Jeden Donnerstagabend nach vorheriger Reservierung mindestens 1 Tag im Voraus

Every Thursday evening, advance booking required at least 1 day in advance

Pepata di cozze + Paella + 1 Bicchiere di sangria



28 (a persona min. 2 persone)

Pepata di cozze (Muscheln) + Paella + 1 Glas Sangria

28 pro Person (mindestens 2 Personen)

Spicy mussels + Paella + 1 glass of sangria

28 per person (min. 2 people)



INFORMIAMO LA CLIENTELA CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA, PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE, NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.
Tutti i nostri piatti di cucina vengono preparati e cotti al momento. Perciò ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese!

Buon appetito!

In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati *prodotti surgelati / *frozen food / *Tiefkühlprodukt

Secondi

Hauptgerichte / Main courses

Grigliata mista del Mediterraneo secondo il Pescato del giorno

Gemischte gebrillte Fisch

Mix of grilled fish

27



Spigola/Orata al forno e Spinacino croccante

Seebarsch/Goldbrasse aus dem Ofen und knuspriger Spinat

Baked sea bass/sea bream with crispy spinach

20



Fritto di Calamaretti

Gebratene Baby-Tintenfische

Fried baby squids

18



Guancia di Manzo al Teroldego e Purea di Sedano Rapa

Rinderbacke in Terolego Winesauce mit Selleriepurée

Beef cheek in Terolego wine sauce with celery purée

23



Entrecôte di Manzo con Patate Hasselback e Rapa rossa

Rinderentrecôte mit Hasselback-Kartoffeln und Roter Bete

Beef entrecôte with Hasselback potatoes and beetroot

25

Contorni Beilagen / Side dishes

Insalata mista

Gemischter Salat - Mixed salad

6

Patate Dipper

Dipper Kartoffeln - Dipper potatoes

6

Patatine fritte

Pommes frites - French fries

6

Verdure di stagione alla griglia

Gegrillte Gemüse der Saison - Grilled seasonal vegetables

7

Purea di Patate Val di Gresta

Kartoffelpüree - Potato purée

7



... e per i più Piccoli

... und für Kinder / ... and for children

Wurstel con Patate al forno

Wurst und Bratkartoffeln - Sausage and baked potatoes

12

Hamburger con Patatine fritte

Hamburger und Pommes frites - Hamburger and french fries

12

Pollo e verdure

Hähnchen und Gemüse - Chicken and vegetables

12

Spaghetti al Pomodoro / Ragù

Spaghetti mit Tomatensauce oder Ragout / Spaghetti with tomato sauce or ragout

10

Cotoletta e Purea di Patate

Wienerschnitzel und Kartoffelpüree / Cutlet and potato purée

11

