

Wochenkarte

weekly menu

ANTIPASTI

Polipo&Calamaretti al Pizzico 20,50

Oktopus & Baby-Calamari in Tomaten-Kartoffeln-Oliven-Soße

octopus & squids in tomato-potato-olives sauce

Torta Rustica & Provola 18,50

Bauernkuchen mit Endivie-Walnüssen-Oliven-Pinienkerne-Füllung an gegrillter Provola leicht geräuchert

farmer's cake with endive salad-walnuts-pine nuts-olives-filling on grilled lightly smoked

Zuppa di Fagioli 9,80

Bohnensuppe mit Tagliolini-Einlagen

bean soup with noodle

PASTA

Risotto Radicchio & Provola 20,50

Risotto mit Radicchio und leicht geräucherter Provola

risotto with radicchio and lightly smoked provola cheese

Lasagne 16,50

m. Rinderhack-Béchamel-Soße u. Mozzarella überbacken

w. ground beef-béchamel-tomato-sauce, baked w. mozzarella

Tagliolini Vongole & Zucchini 19,50

Hausgem. Tagliolini mit Venusmuscheln und Zucchini

homemade tagliolini with clams and zucchini

Ravioli & Tartufo Uncinatum 25,50

Hausgem. Ravioli (Ricotta-Trüffel) in Buttersoße mit Trüffel

Homem. ravioli (ricotta-truffle) in butter sauce with truffle

CARNE

Filetto in Crosta di Parmigiano 38,50

Rinderfilet mit Parmesankruste an Spinat-Canederli (Südtiroler Knödel)

beef fillet with parmesan crust and spinach dumplings

Saltimbocca alla Romana 29,50

Kalbsmedallions in Weißweinsoße mit Parmaschinken und Salbei dazu Kartoffeln und Gemüse

veal medallions in white wine sauce with Parma ham and sage with potatoes & vegetables

WEINEMPFEHLUNG

Sengiarossa IGT rot

0,75
39

Rebsorte: Corvina, Merlot, Rondinella

grapes: Corvina, Merlot, Rondinella

APERITIVO

Urlaub im Glas 9,50

Crodino, Prosecco, Maracujasaft

crofino, prosecco, passion fruit juice

Crodino Sprizz 9,00

Crodino, Schweppes Tonic Wasser, Orangenscheibe

Crodino, Schweppes Tonic Water, orange slice

WOCHENPIZZA

Südtiroler Speck & Provola 19,50

mit Mozzarella, Südtiroler Speck, leicht geräucherter Provola und Rucola

with mozzarella, South Tyrolean bacon, lightly smoked provola cheese

PESCE

Branzino in Crosta di Patate 31,50

Seewolfilet mit Kartoffelkruste an gegrilltes Gemüse

sea wolf fillet with potato crust on grilled vegetables

DESSERT

Schokosufflé an Vanilleeis 9,50

chocolate soufflé on vanilla ice cream

Panna cotta mit Beerensoße 9,50

panna cotta with berry sauce

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis 9,50

hot raspberries with vanilla ice cream

Tiramisù 9,50

Trüffeleis Classico oder Pistacchio 9,50

Gekochte Birne & Cappuccino Mousse 9,50

Mascarpone-mousse & Millefoglie 9,50