

Aperitiv - Vino - Wein - Empfehlung

<i>Weißwein Pinot Bianco Waldgries Südtirol 2021</i>	<i>13,5 % 0,25 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rotwein Rosso di Montalcino Elia Palazzesi 2022</i>	<i>14,5% 0,25 l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Crodino Spritz Sodawasser Orangenscheibe alkoholfrei.</i>		<i>8,00 €</i>

Antipasti - Vorspeisen

<i>Crostini Primavera Bresaola Taleggiocreme getrocknete Tomaten</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Pinsa Tiroler Speck Ricotta karamellisierte Zwiebeln</i>	<i>15,50 €</i>

Pizza mit Büffelmozzarella

<i>Bresaola</i>	<i>Bresaola Rucola Taleggiocreme Walnüsse</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Salmon</i>	<i>Lachscarpaccio Radicchio Pistazien</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Ricottina</i>	<i>Ricotta getrocknete Tomaten Basilikumpesto</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Glutenfrei</i>	<i>wir servieren alle Pizzen Glutenfrei</i>	<i>+4,00 €</i>

Pasta - Nudelgerichte

<i>Rote Bete Gnocchi gef. Mascarpone Orangensauce auf Lachscarpaccio</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Risotto Radicchio Taleggiocreme Walnüsse</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Frittierte Ravioli Feige & Parmasch Parma Pistazienpesto Burratacreme</i>	<i>20,50 €</i>

Pesce - Fischgerichte

<i>Lachs vom Grill auf Pistaziencreme gegrilltem Chicorée</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Gemischter Fischteller nach Art des Hauses frittiert gem. Salat</i>	<i>31,50 €</i>
<i>Duetto Scampi und Zander vom Grill auf Limoncellocreme mit Spinat</i>	<i>30,50 €</i>

Carne - Fleischgerichte

<i>Kalbschnitzel mit Cornflakespanade Süßkartoffel Pommes Salat</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Lammkronen paniert auf Balsamicocreme Gemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>30,50 €</i>

Dolci - Dessert

<i>Pistazien Tiramisù</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Panna Cotta schwarzes Zitronen Eis Zitronensauce</i>	<i>9,50 €</i>

Verpackungen zum mitnehmen ! **0,50 €**