LA NOSTRA POLENTA
UNSERE POLENTA
OUR POLENTA

-+POLENTA CON FUNGHI MISTI **€ 21**

POLENTA mit gemischten Pilzen

POLENTA with mixed mushrooms

POLENTA CON FUNGHI MISTI E FORMAGGIO DI MALGA **€ 22**

POLENTA mit gemischten Pilzen und Almkäse

POLENTA with mixed mushrooms and mountain cheese

POLENTA CON FUNGHI MISTI, FORMAGGIO DI MALGA E SALSICCIA **€ 24**

POLENTA mit gemischten Pilzen, Almkäse und Bratwurst

POLENTA with mixed mushrooms, mountain cheese and sausage

POLENTA CON SALSICCIA **€ 21**

POLENTA mit Bratwurst

POLENTA with sausage

POLENTA CON FORMAGGIO DI MALGA E SALSICCIA **€ 23**

POLENTA mit Almkäse und Bratwurst

POLENTA with mountain cheese and sausage

POLENTA CON SALSICCIA E FUNGHI MISTI **€ 23**

POLENTA mit Bratwurst und gemischten Pilzen

POLENTA with sausage and mixed mushrooms

POLENTA CON FORMAGGIO DI MALGA **€ 19**

POLENTA mit Almkäse

POLENTA with mountain cheese

INSALATE
SALATE
SALADS

INSALATA NIVES **€ 15**

misticanza, semi, lamponi, yogurt, salsa ai frutti di bosco

NIVES SALAT, gemischter Salat, Samen, Himbeeren, Joghurt, Waldbeersauce

NIVES SALAD, mixed salad, seeds, rasperries, yogurt, wild berry sauce

INSALATA FITNESS **€ 16**

iceberg, scaglie di grana, straccetti di pollo, salsa Caesar, crostini di pane

FITNESS SALAT, Eisbergsalat, Parmesanraspeln,
Hähnchenstreifen, Caesar Sauce, Brotcroûtons

FITNESS SALAD, iceberg salad, parmesan, chicken stripes,
Caesar sauce, bread croutons

INSALATA ALPINA **€ 8**

cappucci freschi, speck, cumino

TIROLER SALAT, Weißkohl, Speck, Kümmel

TYROLEAN SALAD, head cabbage, speck, caraway seeds

INSALATONA MISTA / GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD **€ 13**

ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

CONSOMMÈ DI MANZO **€ 13**

canederli allo speck, erba cipollina

RINDERCONSOMMÈ, Speckknödel, Schnittlauch

BEEF CONSOMMÈ, speck dumplings, chives

VELLUTATA DI PISELLI **€ 14**

peperoncino, basilico, menta, crostini,
mousse di caprino alla rapa rossa

ERBSENCREMESUPPE
Chilischote, Basilikum, Minze, Croûtons,
Ziegenkäsemousse mit roter Bete

CREAM OF PEA SOUP
chili pepper, basil, mint, croûtons, goat cheese mousse with beetroot

ANTIPASTI
KALTE VORSPEISEN
STARTERS

SPECIALITÀ ALTOATESINE

speck del contadino, speck cotto, „Kaminwurze", salame cacciatore, formaggio di malga e alle erbe, cetriolini, salsa al rafano e lamponi

SÜDTIROLER SPEZIALITÄTEN
Bauernspeck, gekochter Speck, Kaminwurze, Jägersalami, Alm- und Kräuterkäse, Essiggurken, Meerrettich- und Himbeersauce

SOUTH TYROLEAN SPECIALTIES
farmer's speck, boiled speck, "Kaminwurze", hunter salami, mountain and herb cheese, pickles, horseradish and raspberry sauce

for 1 person **€ 19** for 2 people **€ 36**

CARPACCIO DI CERVO — € 22

pioppini, salsa allo yogurt e lampone

HIRSCHCARPACCIO
Südlicher Ackerling, Joghurt- und Himbeersauce

DEER CARPACCIO
pioppini mushrooms, yogurt and raspberry sauce

BATTUTA DI VITELLO — € 24

salsa tonnata, uova di quaglia, verdure in agrodolce

BATTUTA VOM KALB
Thunfischsauce, Wachtelei, Gemüse süß-sauer

BATTUTA OF VEAL
tuna sauce, quail egg, sweet and sour vegetables

TORTINO CON CRÉME BRULÉE AL TOMINO — € 21

funghi di bosco, noci di Sorrento

TÖRTCHEN MIT CRÈME BRÛLÉE VOM TOMINO KÄSE
Waldpilze, Walnüsse aus Sorrento

TART WITH CRÈME BRÛLÉE OF TOMINO CHEESE
mushrooms, walnuts of Sorrento

TARTARE DI TROTA SALMONATA — € 22

pesca, maionese al lime e menta, zeste d'agrumi

TATAR VON DER LACHSFORELLE
Pfirsich, Limetten- und Minzemayonnaise, Zitrusfrüchte Zeste

TARTARE OF SALMON TROUT
peach, lime and mint mayonnaise, citrus fruit zest

primi piatti

PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
WARM DISHES

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGÙ DI CERVO ☆ **€ 22**
mirtilli neri e rosmarino

EIERTEIG TAGLIOLINI MIT HIRSCHRAGOUT
Blaubeeren und Rosmarin

EGG DOUGH TAGLIOLINI WITH DEER RAGOUT
blueberry and rosemary

PACCHERI BENEDETTO CAVALIERI ☆ **€ 19**
salsa ai 6 pomodori, emulsione di burrata affumicata, basilico fresco

PACCHERI BENEDETTO CAVALIERI
Sauce von sechs verschiedenen Tomaten, geräucherte Burrata Emulsion, frischer Basilikum

PACCHERI BENEDETTO CAVALIERI
sauce of six different tomatoes, smoked burrata emulsion, fresh basil

RAVIOLI CACIO E PEPE **€ 22**
tartufo estivo, salsa d'uovo, speck del contadino

RAVIOLI CACIO E PEPE
Sommertrüffel, Eiersauce, Bauernspeck

RAVIOLI CACIO E PEPE
summer truffle, egg sauce, farmer's speck

SPAGHETTONI
CON TARTARE DI GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO **€ 27**
pomodoro giallo, stracciatella, pistacchio di Bronte

SPAGHETTONI
MIT TATAR VON ROTEN GARNELEN AUS MAZARA DEL VALLO
gelbe Tomaten, Stracciatella, Pistazien aus Bronte

SPAGHETTONI WITH TARTARE OF RED PRAWNS OF MAZARA DEL VALLO
yellow tomatoes, Stracciatella, pistachio of Bronte

RISOTTO ACQUERELLO 24 mesi **€ 20**
zucchine romanesche in doppia consistenza, fiori di zucca, parmigiano, mascarpone

RISOTTO ACQUERELLO 24 Monate
Zucchini Romanesco in doppelter Konsistenz, Kürbisblüten, Parmesankäse, Mascarpone

RISOTTO ACQUERELLO 24 months
zucchini Romanesco, zucchini blossoms, parmesan cheese, mascarpone

SECONDI PIATTI
HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

FILETTO DI CERVO — € 37
purea d'asparagi, porcini alla griglia, mirtilli al gin, polvere ai funghi di bosco

HIRSCHFILET
Spargelpüree, gegrillte Steinpilze, Gin Blaubeeren, Pilzpulver

DEER FILLET
mashed asparagus, grilled ceps, gin blueberries, mushroom powder

COSTINE DI MAIALE NIVES — € 29
patata al cartoccio, crème fraîche, insalata alpina

NIVES SCHWEINSRIPPCHEN
Folienkartoffel, Crème Fraîche, Tiroler Salat

NIVES PORK RIBS
jacket potato, crème fraîche, Tyrolean salad

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL LAGREIN — € 32
purè di patate

GESCHMORTE RINDERWANGE
Kartoffelpüree

BRAISED BEEF CHEEK
mashed potatoes

FORMAGGIO DOBBIACO ALLA PIASTRA — € 22
porcini grigliati, scaglie di pecorino

TOBLACHER KÄSE VOM GRILL
gegrillte Steinpilze, Schafskäse Flocken

GRILLED DOBBIACO CHEESE
grilled ceps, ewe's milk cheese flakes

TONNO SAKU AFFUMICATO IN CROSTA DI PISTACCHIO — € 33
salsa al caffè e liquirizia, gel al frutto della passione

GERÄUCHERTER SAKU THUNFISCH IN DER PISTAZIENKRUSTE
Kaffee- und Lakritzesauce, Passionsfruchtgel

SMOKED SAKU TUNA WITH PISTACHIO CRUST
coffee and liquorice sauce, passion fruit gel

CHATEAUBRIAND ANGUS

550 g
for 2 people
88 €

TOMAHAWK

1.100 g
for 2 people
110 €

Le carni sono servite con tre tipi di sale e tre salse
Das Fleisch wird mit drei verschiedenen Salzen und drei Saucen serviert
The meat will be served with three different kinds of salt and sauces

Contorni
Beilagen
Side dishes

Exquisite dishes

...for moments of culinary pleasure

Patate al burro e prezzemolo € 9
Petersilienkartoffeln
Parsley potatoes

Patate fritte / Pommes Frites / French fries € 7

Spinacino / Junger Blattspinat / spinach € 7

Verdure alla griglia € 16
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

SPECIALITÀ DELLA CASA
SPEZIALITÄT DES HAUSES
OUR SPECIALTY

Specialità della casa

FONDUTA DI FORMAGGIO NOSTRANO ☆ (per 2 persone) € 85

FONDUE VOM EINHEIMISCHEN KÄSE (für 2 Personen)

FONDUE OF LOCAL CHEESE (for 2 people)

La nostra fonduta è creata usando una miscela di formaggi d'alpeggio di qualità elevata selezionati da **Hansi Baumgartner - Degust**. La fonduta di formaggio viene servita con crostoni di pane, cetrioli agrodolci e patate novelle.

Unser Fondue ist eine Mischung aus hochwertigem Almkäse von **Hansi Baumgartner - Degust**. Das Käsefondue wird mit Brotcroûtons, Essiggurken und Neuen Kartoffeln serviert.

For our fondue of cheese we select a mixture of high quality mountain cheese from **Hansi Baumgartner - Degust**. We serve the cheese fondue with bread croûtons, pickles and new potatoes.

FONDUTA CHINOISE ☆ (per 2 persone) € 85

FONDUE CHINOISE (für 2 Personen)

FONDUE CHINOISE (for 2 people)

La nostra fonduta di carne viene servita con consommé di carne, 100 g carne di manzo, 100 g carne di vitello, 100 g carne di tacchino, 100 g carne di pollo, 6 salse, patate novelle e verdure.

Unser Fleischfondue wird mit Fleischconsommé, 100 g Rinderfleisch, 100 g Kalbsfleisch, 100 g Truthahnfleisch, 100 g Hühnerfleisch, 6 Fonduesaucen, Neuen Kartoffeln und Gemüse serviert.

We serve our meat fondue with meat consommé, 100 g beef, 100 g veal, 100 g turkey, 100 g chicken, 6 sauces, new potatoes and vegetables.

Le nostre fondute sono disponibili **solo previo prenotazione** per garantire freschezza ed eccellenza del prodotto finito.

Wir servieren unsere Fondues **nur bei einer Vorreservierung.**

Our fondues are available with **reservation only**, to guarantee freshness and exclusivity.

DESSERT

LA MELA ALTOATESINA — € 14

mousse alla vaniglia e noce, cuore di mela, crumble alla cannella, gelatina al rum, sorbetto al Calvados e mela

SÜDTIROLER APFEL
Vanille- und Walnussmousse, Apfelherz, Zimt Crumble, Rum Gel, Calvados und Apfelsorbet

SOUTH TYROLEAN APPLE
vanilla and walnut mousse, apple heart, cinnamon crumble, rum gel, Calvados and apple sorbet

LA SORPRESA AI FRUTTI DI BOSCO — € 13

spuma di yogurt e zenzero, gelèe ai frutti rossi alla vaniglia e fragola, meringa, sorbetto al lampone

WALDFRÜCHTE ÜBERRASCHUNG
Joghurt- und Ingwerespuma, Waldfrüchte Gelee mit Vanille und Erdbeere, Meringue, Himbeersorbet

WILD FRUIT SURPRISE
yogurt and ginger espuma, wild fruit jelly with vanilla and strawberry, meringue, raspberry sorbet

L'ALBICOCCA NEL BOSCO — € 14

semifreddo al pino mugo e mascarpone, albicocca, cioccolato al latte

DIE APRIKOSE IM WALD
Latschenkiefer- und Mascarponeparfait, Aprikose, Milchschokolade

APRICOT IN THE FOREST
mountain pine and mascarpone mousse, apricot, milk chocolate

IL SIGARO — € 14

ganache al cioccolato e rum, crumble al cioccolato, gelato alla fava tonka

ZIGARRE
Ganache von der Schokolade und Rum, Schokoladencrumble, Tonkabohneneis

CIGAR
ganache of chocolate and rum, chocolate crumble, tonka bean ice-cream

LA VARIAZIONE DI SORBETTI — € 10

SORBET VARIATION

VARIATION OF SORBETS

LA DEGUSTAZIONE DI CINQUE FORMAGGI ALTOATESINI — € 18

con chutney e miele d'acacia

DEGUSTATION VON FÜNF SÜDTIROLER KÄSESORTEN
mit Chutney und Akazienhonig

DEGUSTATION OF FIVE SOUTH TYROLEAN CHEESES

with chutney and acacia honey

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:
UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:
OUR DISHES AND BEVERAGES CAN CONTAIN THE FOLLOWING SUBSTANCES:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi **Soia** e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crustaceans and products thereof
Eggs and products thereof
Fish and products thereof
Peanuts and products thereof
Soybeans and products thereof
Milk and products thereof (including lactose)
Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Celery and products thereof **Mustard** and products thereof **Sesame seeds** and products thereof
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupin and products thereof
Molluscs and pr

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.
If the substances specified above provocate allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet.
If necessary, frozen products are used.

Indicazione di provenienza di carne, uova e latticini: cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.
Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte und Eier: wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.
Indication of provenance of meat, eggs and dairy products: we always try to use local ingredients.
If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

senza glutine
glutenfrei
gluten-free

su richiesta senza glutine
auf Anfrage glutenfrei
on request gluten-free

vegetariano
vegetarisch
vegetarian

senza lattosio
laktosefrei
lactose-free

Coperto e pane € 3 a persona
Gedeck und Brot € 3 pro Person
Cover and bread € 3 per person

DESSERT