

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

*Insalate*

## INSALATA NIVES

songino, misticanza, rughetta, semi, lamponi, yogurt

**NIVES SALAT**, Feldsalat, gemischter Salat, Rauke, Samen, Himbeeren, Joghurt

**NIVES SALAD**, lamb's lettuce, mixed salad, rocket, seeds, raspberries, yogurt

€ 15

## INSALATA FITNESS

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 croûtons

€ 16

## BUFALA ALTOATESINA

pomodori camone, pesto al basilico, songino

**SÜDTIROLER BUFALA**, Camone Tomaten, Basilikumpesto, Feldsalat

**SOUTH TYROLEAN BUFALA**, Camone tomatoes, basil pesto, lamb's lettuce

€ 16

## INSALATA ALPINA

cappucci freschi, speck, cumino

**TIROLER SALAT**, Weißkohl, Speck, Kümmel

**TYROLEAN SALAD**, head cabbage, speck, caraway seeds

€ 8

## INSALATONA MISTA / GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD

€ 13

# ZUPPE SUPPEN SOUPS

## CONSOMMÈ DI MANZO

canederli allo speck, erba cipollina

**RINDERCONSOMMÈ**, Speckknödel, Schnittlauch

**BEEF CONSOMMÈ**, speck dumplings, chives

€ 13

## VELLUTATA DI PISELLI

peperoncino, basilico, menta, crostino, mousse di caprino alla rapa rossa, erbe selvatiche

### ERBSENCREMESUPPE

Chilischote, Basilikum, Minze, Croûton, Ziegenkäsemousse mit roter Bete, Wildkräuter

### CREAM OF PEA SOUP

chili pepper, basil, mint, croûton, goat cheese mousse with beetroot, wild herb

€ 14

# Antipasti

## 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

funghi, gel di ribes nero, laticello alle erbe

€ 22

### HIRSCHCARPACCIO

Pilze, Gel von der schwarzen Johannisbeere, Kräuter-Buttermilch

### DEER CARPACCIO

mushrooms, blackcurrant gel, herb buttermilk

### BATTUTA DI VITELLO

giardiniera di verdure estive, cipolla rossa marinata, concassé di pomodoro, salsa alla senape dolce e yogurt

€ 24

### BATTUTA VOM KALB

gemischtes Sommergemüse, marinierte rote Zwiebel, Tomatenconcassé, Sauce von süßen Senf und Joghurt

### BATTUTA OF VEAL

mixed Summer vegetables, marinated red onion, tomato concassé, sauce of sweet mustard and yogurt

### CARCIOFI ALLA ROMANA

fonduta di pecorino, germogli di campo, balsamico di Modena extra vecchio

€ 19

### ARTISCHOCKEN NACH RÖMISCHER ART

Schafskäse Fondue, Feldsprossen, Balsamico extra vecchio aus Modena

### ARTICHOKES ROMAN STYLE

ewe's milk cheese fondue, sprouts, Balsamic vinegar extra vecchio from Modena

### TARTARA DI TONNO PINNA GIALLA

spuma di latte di bufala, tartufo estivo e sale di Maldon

€ 23

### TATAR VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH

Büffelmilch Espuma, Sommertrüffel, Maldon Salz

### TARTARE OF YELLOWFIN TUNA

buffalo milk espuma, summer truffle, Maldon salt

*primi piatti*  
**PRIMI PIATTI**  
**WARME VORSPEISEN**  
**WARM DISHES**

**TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGÙ DI CERVO** ☆ € 21  
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, burrata affumicata, basilico fresco

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

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

**RAVIOLI CACIO E PEPE** € 24  
tartufo estivo, burro salato, speck del contadino

**RAVIOLI CACIO E PEPE**  
Sommertrüffel, gesalzene Butter, Bauernspeck

**RAVIOLI CACIO E PEPE**  
summer truffle, salted butter, farmer's speck

**SPAGHETTI AL GAMBERO ROSSO** € 25  
tartare di gamberi rossi, bisque di crostacei, lime

**SPAGHETTI MIT ROTEN GARNELEN**  
Tatar von roten Garnelen, Krustentier Bisque, Limette

**SPAGHETTI WITH RED PRAWNS**  
tartare of red prawns, crustacean bisque, lime

**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**

*secondi piatti*

**FILETTO DI CERVO** 

purea di sedano rapa, germogli, cardoncelli arrosto,  
fondo di cervo al vino rosso e ginepro

€ 36

**HIRSCHFILET**

Knollenselleriepüree, Sprossen, gebratene Kräuterseitlinge,  
Rotwein- und Wacholderjus

**DEER FILLET**

mashed celeriac, sprouts, roasted cardoncelli mushrooms,  
jus of red wine and juniper

**COSTINE DI MAIALE NIVES** 

patata al cartoccio, mais arrosto, crème fraîche

€ 29

**NIVES SCHWEINSRIPPCHEN**

Folienkartoffel, gebratener Mais, Crème Fraîche

**NIVES PORK RIBS**

jacket potato, roast corn, crème fraîche

**GUANCIA DI MANZO BRASATA AL LAGREIN**

broccoli con aglio, olio e peperoncino, spätzle

€ 32

**GESCHMORTE RINDERWANGE**

Brokkoli mit Knoblauch, Öl und Chilischote, Spätzle

**BRAISED BEEF CHEEK**

broccoli with garlic, oil and chili pepper, spätzle

**UOVO A 65 ° C DEL MASO SCHLERNHOF**  

purea di patate, spuma di parmigiano, tartufo estivo

€ 23

**EI 65 ° C VOM SCHLERNHOF**

Kartoffelpüree, Parmesan Espuma, Sommertrüffel

**EGG 65 ° C FROM SCHLERN FARM**

mashed potatoes, parmesan espuma, summer truffle

**TRANCIO D'OMBRINA BOCCA D'ORO** 

crema di cime di rapa e le sue foglie, fondo legato d'ombrina, piselli

€ 32

**Schattenfisch**, Rübensprossencreme, Erbsen

**Umber**, turnip tops cream, peas

## CHATEAUBRIAND ANGUS



550 g



for 2 people

88 €

## TOMAHAWK



1.100 g



for 2 people

110 €



SU PIETRA CALDA  
AUF HEIßEM  
LAVASTEIN  
ON HOT STONE

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

**Funghi cardoncelli e pecorino alla griglia**

€ 16

**Kräuterseitlinge und Schafskäse vom Grill**

Grilled cardoncelli mushrooms and ewe's milk cheese

**Wok di verze e speck**

€ 9

**Wirsing und Speck aus dem Wok**

Savoy cabbage stir-fry

**Verdure al forno**

€ 16

**Ofengemüse**

Vegetables from the oven

## 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

## ROSA ALPINA

mousse allo yogurt, cuore di pesca, limone, mandorla, cioccolato bianco

€ 14

### ROSA ALPINA

Joghurtmousse, Pfirsichherz, Zitrone, Mandel, weiße Schokolade

### ROSA ALPINA

yogurt mousse, peach heart, lemon, almond, white chocolate

## IL CANTO DELLA CILIEGIA

bavarese al cocco e cardamomo, gel alla ciliegia, streusel alla vaniglia, gelato al cocco

€ 14

### KIRSCH SINFONIE

Bayerische Creme von Kokosnuss und Kardamom, Kirschgel, Vanillestreusel, Kokosnusseis

### CHERRY SYMPHONY

Bavarian cream of coconut and cardamom, cherry gel, vanilla streusel, coconut ice-cream

## L'ALBICOCCA NEL BOSCO

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

€ 13

### DIE APRIKOSE IM WALD

Latschenkiefer- und Mascarponeparfait, Aprikose, Milkschokolade

### APRICOT IN THE FOREST

mountain pine and mascarpone mousse, apricot, milk chocolate

## IL SIGARO

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

€ 14

### 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

SORBET VARIATION

€ 10

VARIATION OF SORBETS

## LA DEGUSTAZIONE DI CINQUE FORMAGGI ALTOATESINI

con chutney e miele d'acacia

€ 18

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 illinoensis* (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 SO<sub>2</sub> 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 illinoensis* (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 SO<sub>2</sub>, die für verzehfertige 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 illinoensis* (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 SO<sub>2</sub> 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 provoke 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 per Person  
Cover and bread € 3 per person

