

*La famiglia Siorpaes
vi dà il benvenuto*



*Augurandovi buon appetito
vi ringraziamo
per aver scelto la nostra cucina*

Guten Appetit

Bon Apetite

***TUTTE LE PIETANZE POSSONO AVERE INGREDIENTI CONGELATI o SURGELATI**

-Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

-Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

-Substances or products causing allergies or intolerances

Z -Frutta a guscio –Scalenfrüchte – Nuts – Fruits à coque - Latte – Milch – Milk – Lait

A– Arachidi – Erdnüsse – Peanuts – Cacahuètes

K - Sedano – Sellerie – Celery – Céleri

G - Glutine – Glutenhaltiges – Gluten – Gluten

W – Soia – Soja – Soy – Soja

Y – Sesamo – Sesam – Sesame – Sésame

P – Pesce – Fisch – Fish – Poisson

S - Senape – Senf – Mustard - Moutarde

M –Molluschi –Weichtiere– Molluscs- Mollusques

U - Uova – Eier – Eggs – Oeufs

X – Lupini – Lupinen – Lupins - Lupins

Nella nostra cucina non si lavorano i prodotti in aree distinte, non garantiamo quindi la non contaminazione dalle sostanze allergene sopra elencate.

- Da in unserer Küche keine getrennte Verarbeitung der Produkte erfolgt, können wir keine Gewähr für die Kontaminationsfreiheit mit den oben aufgeführten Allergenen übernehmen.

-In our kitchen the products are not worked in separate areas, therefore we do not guarantee freedom from contamination by allergenic substances listed above.

Antipasti

Vorspeisen

Appetizer

Antipasto dello chef di tutto un po' per 4-5 persone **AGSULK** 50,00

Chef Vorspeise für 4-5 Personen

Appetizer of the chef for 4-5 persons

Antipasto dello chef di tutto un po' per 2-3 persone **AGSULK** 38,00

Chef Vorspeise für 2-3 Personen

Appetizer of the chef for 2-3 persons

Antipasto misto speck, crudo, salame, bresaola di cervo e formaggio **AL** 25,00

Speck, Roherschinken, Hirschschinken, Salami, Käse, Eingelegtes

Speck, Parma ham, venison ham, salami, cheese, pickles

Crostini con lardo Villani **PG** 15,00

Warmes Brot mit Schweinespicken

Lard with crostini

Tagliere di speck con cren e cetrioli 17,00

Speck mit Kren und Gurken

Speck with horseradish and pickles

Tartare di trota Dolomiti IGT affinata al miele con burro e crostini **PG** 27,00

Honig verfeinertes Forellentatar aus Dolomiti

Honey-refined trout tartare from Dolomiti

Formaggi sapori Formaggi aromatici locali e pecorino sardo con miele e mostarda **SLKZ** 25,00

Gemischter Gewürzekäse mit Honig, Mostarda Particular cheeses with honey, mustard

"Tirtlen"

GUL

15,00

Ravioli di segale fritti ripieni di cavolo cappuccio viola con salsa pomodoro

„Tirtlen“ frittierte Roggenravioli gefüllt mit Rotkohl mit Tomatensoße

"Tirtlen" fried rye ravioli stuffed with red cabbage with tomato sauce

Acciughe del Cantabrico con burro e crostini **APLG** 14,00

Kantabrische Sardellen, Butter und Brot

Cantabrian anchovies, butter and bread

Millefoglie vegetariana **ZLG** 17,00

Pane carasau con stracciatella, pesto, lagrimadulce, pomodori semidry

Carasau-Brot, Burratakäse, Basilikum-Pesto, süße Chili, halbgetrocknete Tomaten

Carasau bread, burrata cheese, pesto, sweet chilli pepper, semi-dry tomatoes

Primi Piatti **Warme Vorspeisen** First course

Cappelli d'alpino ripieni di formaggio e noci con pomodoro fresco e timo	ZGUL	17,00
Ravioli, Käse, Nüssen und frische Tomaten	Ravioli with cheese, nuts, fresh tomato and thyme	
Tagliolini al ragù di cervo e olio tartufato	GULK	17,00
Bandnudeln mit Hirschsoße und Trüffelöl	Tagliolini with venison sauce and truffle oil	
Pappardelle Averau rosse impastate con le rape con porcini e speck	AGUL	17,00
Rote Nudeln mit Speck und Steinpilzen	Red ribbon pasta with speck and mushrooms	
Casunziei ampezzani mezzelune ripiene di rape rosse, semi di papavero	GUL	17,00
Ravioli mit Roter Beete, Grana-Käse, Moon	Ravioli filled with beetroot, grana cheese, poppy seeds	
Gnocchi di carote con ricotta affumicata	ZGUL	17,00
Karottengnocchi mit geräuchert Ricottakäse	Gnocchi made with carrots with smoked ricotta	
Spaghetti con bottarga di trota IGP delle Dolomiti	PLG	17,00
Spaghetti mit Dolomitenforellenbottarga	Spaghetti with Dolomiti trout bottarga (dry fish eggs)	
Spaghetti aglio olio peperoncino con pomodorini freschi	G	15,00
Spaghetti mit Knoblauch, Chiliöl und frische Tomaten	Spaghetti with garlic, oil, chilli and fresh tomatoes	
Rigatoni salsiccia e friarielli	GUL	17,00
Rigatoni mit Bratwurst und Friarielli	Rigatoni with sausage and friarielli	
Gnocchi di patate al burro fuso o al pomodoro o al ragù	ZGULK	15,00
Gnocchi mit Tomaten oder Bolognesesoße	Gnocchi with ragù (meat sauce) or tomato sauce	
Canederli di speck in brodo o al burro fuso	GULK	14,00
Speckknödelsuppe oder mit geschmolzener Butter	Bread and speck dumplings in broth or butter	
Spaghetti o Rigatoni al ragù o al pomodoro	GULK	14,00
Spaghetti oder Rigatoni mit Tomatensoße oder Bolognesesoße	Spaghetti or rigatoni with tomato sauce or with ragù sauce (meat sauce)	
Zuppa di verdura	K	14,00
Gemüsesuppe	Mixed vegetable soup	
Zuppa del giorno		14,00
Tagessuppe	Soup of the day	
Bis di primi piatto con due specialità a Vostra scelta		19,00
Zweierlei Pasta nach Wahl	A selection of two pasta dishes	
Tris di primi piatto con tre specialità		21,00
Dreierlei Pasta nach Wahl	A selection of three pasta dishes	

Secondi **Hauptspeisen** Main course

Filetto di manzo alla griglia con patate fritte	G	32,00
Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes	Grilled beef fillet with chips	
Costolette d'agnello alla griglia con polenta		30,00
Gegrillt Lammkoteletts mit Polenta	Grilled lamb cutlets with polenta	
Braciola di cervo alla griglia con composta di mirtillo e polenta		30,00
Gegrillt Hirschkotlett mit Preiselbeeren	Grilled venison with lingonberry jam	
Tagliata di manzo alla crema di porcini tartufata con patate saltate	L	32,00
Geschnittenes Rumpsteak mit Trüffel-Steinpilzcreme und Bratkartoffeln	Grilled sliced beef steak with truffled porcini mushroom cream and sautéed potatoes	
Stinco di cinghiale alla birra con polenta	GKS	27,00
Wildschweinaxen in Bier gekocht mit Polenta	Wild boar shank cooked in beer with polenta	
Coniglio, patate e carote al forno	K	22,00
Gebackenes Kaninchen mit Kartoffeln und Karotten	Baked rabbit with potatoes and carrots	
Piatto vegetariano verdure grigliate e formaggio alla piastra	L	23,00
Gegrillt Gemüse und Käse	Grilled vegetables and cheese	
Polenta e salsiccia alla griglia		17,00
Gegrillt Bratwurst mit Polenta	Grilled sausage with polenta	
Polenta e funghi finferli e porcini trifolati		18,00
Steinpilze und Pfifferlingen mit Polenta	Mushrooms sautéed with garlic and onion with polenta	
Polenta, formaggio alla piastra e funghi finferli e porcini trifolati	L	23,00
Gegrilltes Käse, Pilzen und Polenta	Grilled cheese, mushrooms and polenta	
Aloo Gobi spezzatino vegano di cavolfiore, patate e pomodoro alla curcuma	Z	17,00
Veganer Blumenkohl, Kartoffel und Tomaten Eintopf mit Kurkuma	Vegan cauliflower, potato and tomatoes stew with turmeric	
Uova speck e patate saltate	U	17,00
Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln	Fry eggs, speck and roasted potatoes	
Cotoletta di maiale alla milanese con patate fritte	GU	19,00
Wienerschnitzel mit Pommes	Breaded pork escalope with chips	
Frico patate, cipolla e formaggio fusi insieme in forno	L	19,00
Geschmolzener Käse zusammen mit Zwiebel und Kartoffeln	Melted cheese with onion and potatoes	
Wurstel bianchi di maiale con patate fritte	G	17,00
Weißwürst mit Pommes	White pork sausages with chips	

Contorni Beilagen Side dishes

Verdura alla griglia		18,00
Gemischte gegrillt Gemüse	Mixed grilled vegetables	
Indivia belga alla griglia		15,00
Gegrillte Endivien	Grilled belgian endive (sweet and thick salad)	
Verdura in “teca” bietole, spinaci e broccoli ripassate nel latte	ZL	6,00
Gekocht Rüben, Spinaten, Brokkoli mit Milch	Cooked beets, spinach, broccoli with milk	
Insalata mista insalata, carote, mais, cetrioli, pomodori		6,00
Gemischter Salat	Mixed salad	
Funghi finferli e porcini trifolati	A	12,00
Steinpilze und Pfifferlingen	Mushrooms sauted with garlic and onion	
Polenta		6,00
Polenta	Polenta	
Patate saltate		6,00
Bratkartoffeln	Rosted potatoes	
Patate fritte	G	6,00
Pommes frites	French fries	

Insalatone Speziatsalat Great salads

Insalata Averau	UZ	17,00
Insalata, uova sode, cipolla agrodolce di Piola, scaglie di mandorle, ribes e olio di mandorle all’arancio		
Salat, hart gekochte Eier, süß-saure Zwiebel, Mandelblättchen, Johannisbeere und Orangenmandelöl		
Salad, hard-boiled eggs, pikled onions, flaked almonds, currant berry and orange-almond oil		
Insalatona	YL	17,00
Insalata, salmone affumicato, stracciatella, pomodori semidry, ravanelli, sesamo nero, vinaigrette al te verde e lime		
Salat, Räucherlachs, Stracciatellakäse, halbgetrocknete Tomaten, Radieschen, schwarzer Sesam, Grüner Tee und Limettenvinaigrette		
Salad, smoked salmon, stracciatella-cheese, semidry tomatoes, radishes, black sesame, lime and green tea vinaigrette		
Insalata Greca	L	16,00
Insalata, pomodori, cetrioli, olive, cipolla, feta e origano		
Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebel, Fetakäse und Oregano		
Salad with tomatoes, cucumbers, olives, onion, feta-cheese and organ		
Insalata Nuvolau	Z	17,00
Finocchi, mandorle, petto d’anatra e arance		
Fenchel, Mandeln, Entenbrust und Orangen		
Fennel, almonds, duck breast and oranges		
Insalata di quinoa		10,00
Insalata di quinoa con verdure miste, condita con olio extravergine d’oliva e sale		
Quinoa-Salat mit gemischtem Gemüse, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und Salz		
Quinoa salad with mixed vegetables, seasoned with extra virgin olive oil and salt		

Dolci Nachtisch Dessert

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi o cioccolato o caramello Vanilleeis mit heissen Himbeeren oder Schokolade oder Karamell Vanilla ice cream with hot raspberries or chocolate or caramel	L	7,00
Gelato alla vaniglia affogato al caffè Vanilleeis mit Kaffee Vanilla ice cream with coffee	L	7,00
Frutti di bosco freschi con panna o yogurt o gelato Frische Beeren mit Sahne oder Joghurt oder Eis Fresh berries with fresh cream or yogurt or ice-cream	L	12,00
Frutti di bosco freschi con zucchero e limone Frische Beeren mit Zucker und Zitrone Fresh berries with sugar and lemon		10,00
Mousse al cioccolato vegana Vegane Schokoladenmousse Vegan chocolate Mousse		8,00
Tiramisù con bagna di crema di wiskey Tiramisù mit Whiskey Creme liquor Tiramisù with whiskey cream	GUL	8,00
Pannacotta con salsa ai lamponi o al cioccolato o al caramello Pannacotta mit Himbeeren oder Schokolade oder Karamell Pannacotta with raspberries or chocolate or caramel	L	8,00
Torta al prosecco e amaretti Prosecco-Torte mit Amaretto-Creme Prosecco cake with amaretto cream	GULZ	8,00
Torta di ricotta fresca e castagne Frischer Ricotta und Kastanien Käsekuchen Fresh-ricotta cheesecake with chestnuts	GULZ	8,00
Sacher al cioccolato con marmellata di albicocca e bagna all'arancio Sachertorte mit Aprikosenmarmelade und Orangensirup Chocolate Sacher torte with apricot jam and orange syrup	GUL	8,00
Torta al grano saraceno papavero, noci, mandorle, mirtillo rosso, rum Buchweizen Kuchen mit Mohn, Mandel, rum und Preiselbeere (Glutenfrei) Buckwheat cake with poppy seeds, almond, lingonberry and rum (gluten free)	UZ	8,00
Crostata Stau-Törtchen Jam tart	GULZ	8,00
Strudel di mele Apfel Strudel Apple strudel	GULZ	8,00
Biscotti Kekse Biscuits	GULZ	1,50 pz.
Cantucci con vino dolce Mandelkekse mit Süßwein Almond biscuits with sweet-wine	GULZ	10,00