



DELICATESSEN
L'Alto Adige a tavola

Menu digitale

This season's star: The White Asparagus from Terlano

Antipasti - Starters

Appetizer tasting

Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucchine con fondata "Tilsiter"

Carpaccio di cervo con asparagi marinati e Trentingrana

Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico

Strudel di asparagi bianchi e verdi con salsa allo zafferano **€ 19,00**

White asparagus with typical sauce of Bolzano, boiled potatoes and our farmer ham

Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina p **€ 14,50**
as second course/come seconda portata p **€ 21,50**

Warm strudel filled with white and green asparagus on salads, served with saffron sauce

Strudel di asparagi bianchi, verdi e patate su mesticana servita con salsa allo zafferano v **€ 12,50**

Beef tartare (100 g) with butter and toasted spelled bread

Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina l (g) **€ 14,50**

Rye-crêpe filled with green asparagus and flower cheese fondue

Crêpe di farina di grano saraceno ripiena di asparagi verdi e fondata di formaggio fiorile v **€ 13,50**

Raw salmon trout with ginger and citrus salad with trout perls

Crudité di trota salmonata con insalata di zenzero e agrumi con perle di trota g l **€ 14,50**

Warm courgette cake with "Tilsiter" cheese fondue and dried tomatoes

Tortino di zucchine tiepido con fondata di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati v g **€ 12,50**

Specialità stagionate al tagliere - Cold cuts specialities from the mountains

Carpaccio of deer with marinated asparagus, raspberries and cheese flakes

Carpaccio di cervo con asparagi marinati, riduzione di lamponi e scaglie di Trentingrana g **€ 16,50**

Carpaccio of carne Salada (beef) with muffin of white asparagus and raspberry reduction

Carne Salada servito con mini-muffin agli asparagi bianchi e riduzione di lamponi g **€ 15,50**

Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) p

Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo (Speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren) g **€ 15,50**

Speck (bacon) with red coleslaw, horseradish and pickles p

Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli l g **€ 14,50**

Selected fine cheeses from the Alps with mustards, strawberries and honey

Varietà di formaggi affinati del Sudtirolo con mostarda, fragole e miele del Suedtirol v g **€ 16,50**

Zuppe di stagione - Soups

White asparagus cream with julienne of green asparagus and almond flakes

Crema di asparagi bianchi con julienne di asparagi verdi e scaglie di mandorle V G L

€ 13,50

Nettle cream with and rye croutons served separately

Crema di ortiche con crostini di segale serviti a parte V (G)

€ 13,00

Dumplings with speck in the buillon soup p

Canederli allo speck in brodo di vitello

€ 12,00

Pasta, risotto & Canederli

Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach

Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio V

€ 13,50

Little spinach gnocchi (pasta) with cream sauce and ham p

Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino

€ 13,50

Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with bolden butter and grated cheese

Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana V € 13,50

Ravioli (pasta) filled with asparagus and smoked ricotta with alpine cheese sauce

Tortelli ripieni agli asparagi e ricotta affumicata con crema di formaggio di malga V

€ 14,50

Rye tagliatelle (pasta) with speck (bacon), rocket salad and asparagus p

Tagliatelle di segale con speck, rucola e asparagi

€ 13,50

Homemade basil-pappardelle (pasta) with a light venison ragout

Pappardelle al basilico fatte in casa con leggero ragù di capriolo

€ 14,50

Potato crescents stuffed with deer and covered with smoked ricotta julienne

Mezzelune di patate ripieno di cervo e coperto con julienne di ricotta affumicata

€ 14,50

Long potato gnocchi with courgette flower, speck and saffron p

"Schupfnudeln" gnocchi lunghi di patate con speck, fiori di zucchine e pistilli allo zafferano V € 13,50

Risotto with Sauvignon and white and green asparagus

Risotto profumato al Sauvignon con asparagi bianchi e verdi di Terlano V G

€ 14,50

Risotto with white wine (Gewuerztraminer), Speck, green apple and lime zest

Risotto alla tirolese: Gewürztraminer, Speck, Mela verde e scorza di Lime G

€ 14,50

Secondi di pesce - Main courses seafood

Filet of zander with sautéed vegetables, green sauce and crispy speck petals

Filetto di lucioperca con verdure saltate, salsa verde e petali di speck croccante G

€ 22,50

Secondi di carne - Main courses meat

Beef tartar (200 g) with juniper butter and toasted spelled bread

Tartara di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina (L) (G)

€ 25,50

Filet of deer with mushrooms, mashed potatoes and cranberry jam

Tagliata di cervo dell'Alto Adige con funghi, purè di patate e marmellata ai mirtilli rossi G

€ 27,00

Bis of south Tyrolean deer and venison with potato "Roesti"

Medaglione di cervo con purè di sedano e rapa e salsa al ginepro e mirtilli G

€ 27,00

Filet of venison (deer) in walnut crust with juniper sauce and cumin potato pie

Filetto di capriolo dell'Alto Adige in crosta di noci con salsa di ginepro e mirtilli rossi con tortino di patate al cumino G

€ 27,50

Crusted filet of veal with bacon wrapped asparagus and mashed potatoes

Filetto di vitello in crosta con asparagi avvolti nella pancetta e purè di patate p

€ 26,50

Filet of beef served in the hay nest with vegetable soufflé and Tyrolean potatoes

Filetto di manzo nel nido di fieno con verdure primaverili e patate tirolesi G

€ 26,00

Grilled filet of rabbit with asparagus and potato cake with cumin

Filetto di coniglio alla griglia su crema di asparagi e tortino di patate al cumino G

€ 25,50

Lamb rack with herbs, roasted potatoes and vegetables

Carrè d'agnello scottato in padella alle erbette con pomodorini glassati e patate G

€ 26,50

South Tyrolean deer stew (goulash) with crunchy cumin rye bread

Spezzatino di cervo dell'Alto Adige con croccante pane di segale al cumino G

€ 23,00

Delicious meat balls served in the pan with mashed potatoes and artichokes

Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con insalata di patate e verdure

€ 19,50

Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard p

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape G

€ 21,50

Dolci di Montagna e Valli - Sweets and desserts from the Dolomites

Warm apple strudel served with ice cream

Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia V

€ 7,50

Dark chocolate mousse with pear cubes and raspberry sauces

Mousse al cioccolato fondente con cubetti di pere con salsa di lamponi V

€ 7,50

Sweet apricot dumplings served with vanilla ice cream and sauce

“Canederli” dolci di ricotta serviti caldi su insalatina di fragole fresche V

€ 8,50

Crème brûlée with rosemary and little fruits

Crème brûlée al rosmarino e piccoli frutti V

€ 6,50

Hot raspberries with vanilla ice cream

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi V G

€ 7,00

Lemon sorbet with fresh strawberries

Sorbetto al limone con fragole fresche V G L

€ 7,00

Fresh fruit: Pineapple or strawberries with fresh whipped cream from South Tyrol

Frutta fresca: Ananas o fragole con panna montata fresca dell'Alto Adige V G

€ 6,50

Small but good: Coffee cream served in a tray with crumble of almonds

Piccolo ma buono: Crema al caffè servito nel vasetto con crumble di mandorle V G

€ 4,50



Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines

Gewürztraminer Vend. Tardiva "Roen" Cantina Termeno/Tramin bicchiere 5 cl bott. 0,375 lt
€ 8,50 € 44,00

Moscato Rosa "Schweizer" Cantina Franz Haas, Montagna bicchiere 5 cl bott. 0,5 lt
€ 9,50 € 55,00

Goldmuskateller Moscato Giallo 2020 Cantina Caldaro/Kaltern bicchiere 10cl bott. 0,375 lt
€ 5,50 € 27,50

Cover charge

Coperto € 2,90

V vegetariano G senza glutine L senza lattosio
V vegetarian G gluten free L lactose free P with pork!

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio richiedendo l'elenco dedicato agli allergeni alimentari presenti nelle nostre singole pietanze. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune pietanze preparate in cucina possono essere sottoposte ad abbattimento a temperatura negativa in loco, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Nonostante il nostro massimo impegno nella preparazione delle pietanze non possiamo escludere eventuali presenze di tracce e/o cross contaminazioni di allergeni in esse.