

la primavera di NOVACELLA



LÖWENHOF
♦♦♦♦

KITCHEN

12:00 - 14:15

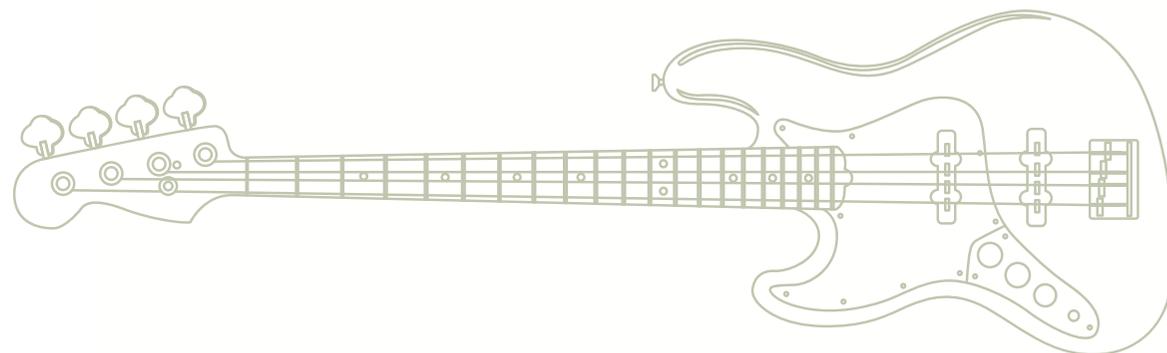
18:30 - 21:15

PIZZA

17:00 - 23.00

GRILL

12:00 - 21.15

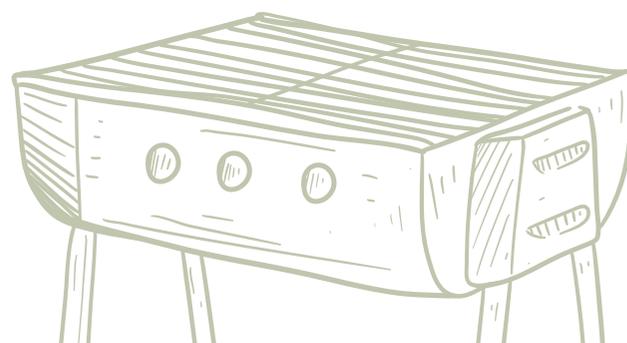


Aperitivi

Spritz di fragola-menta Sciroppo fatto in casa di fragola-menta, Prosecco, acqua frizzante & limone	7,5
Prosecco Montelvini	5,1
Praeclarus Brut St. Pauls, Eppan	6,2
NUOVO FeralDrink NO1 (senza alcool) fermentato, pepe szechuan & luppolo agrumi & fresco	5,0

Vini

Sylvaner cantina Pacherhof	5,9
Müller Thurgau cantina Griesserhof	5,6
Kerner cantina Strasserhof	5,4
Pinot Grigio cantina Köferer	5,7
Pinot Noir Praepositus abbazia di Novacella	7,8
Cabernet Doss	5,5



Antipasti

Tartara di manzo altoatesino 16,5| 19,9
Mostarda di fichi, senape, burro salato & pane tostato 100 g | 160 g

Primi

Risotto cremoso 17,9 
asparagi bianchi e verdi, ravanelli & crescione

Mezzelune di segale 17,5
ortica, formaggio di malga, pesto di erba cipollina & crunch al pane nero

Gnocchi di patate 17,9
spinacino, rabarbaro, nocciola & formaggio di capra

Dolci

Tiramisù alle fragole 5,9

Tortino di mele, zucchero, cannella & gelato alla vaniglia 10,9

Fragole con limone 6,9 

Fragole con gelato alla vaniglia 7,9 

Fragole con yoghurt 7,5 



GRIGLIA ALLA BRACE

Secondi

Anguria grigliata, riduzione di balsamico & formaggio di capra 7,5 

Burger 100% manzo, cipolla, formaggio di malga, pomodoro & insalata 14,9

Bistecca di cavolfiore & bistecca di cavolo appuntito 12,9  

Spiedini dalla griglia 14,9 

Lonza di maiale dalla griglia & dressing alle erbe e aglio 14,9 

Trota allevata a Varna 16,9 

Rip Eye Steak sudtirolese (350 gr) 34,9 

Contorni

Insalata verde, pomodori & cipolla rossa 3,9

Patatine croccanti 3,9

Insalata fatta in casa di patate & crescione 3,9

 Salsa verde fatta in casa & dip ai pomodori con tutti i piatti



 senza glutine

 vegetariano

 senza lattosio