Aperitivo

Spritz ananas-salvia	8,5
Spritz lava-nilla	8,5
Spritz sarti-rosa	6,9
Praeclarus Brut, St. Pauls, Appiano	6,2
Franciacorta Berlucchi	8,9
FeralDrink NO1 (senza alcool)	5,1

Birra

Birra Perugia 5,0
Pale Ale 5,2 %
frutta tropicale, agrumi, con note resinose & speziate, corpo piacevole & succoso, finale amarognolo

Vino bianco

Veltliner Rigger 2022, Griesserhof, Varna	6,0
Kerner Aristos 2025, Valle Isarco, Chiusa	6,0
Pinot Bianco Anna 2023, Tiefenbrunner	5,9
Lugana Pansere 2024, Fraccaroli Verona	5,5

Vino rosè

Bardolino Chiaretto 2025 Cavalchina, Veneto	5,6

Vino rosso

St. Magdalener 2025, Pfannstiel, Bolzano	5,6
Pinot Nero ris. Flora 2022, Cornaiano	6,5
Lagrein ris. 2022, Abtei Muri, Bolzano	7,2
Cabernet ris. 2021, Thurnhofer, Bolzano	7,8

Fresh Kitchen

12:00 - 14:15 | 18:30 - 21:15

MENU BEVANDE

Zuppa

Zuppa di orzo altoatesina 10,9
"tirtl" di patate-ricotta & carrée affumicato

Antipasti

Insalatona autunnale 18,9
fichi, formaggio caprino, noci & crostini di pane

Tartare di tonno marinato 20,5
teriyaki, salsa al mango, mousse al pomodoro bianco & pane carasau

Tartar di manzo altoatesino 100 g | 21,9 / 160 g | 24,9
chutney di fichi, burro salato & finferli sott'aceto

Primi

Risotto alla barbabietola rossa 17,5
gorgonzola & noci tostate

Ravioli ai funghi porcini 18,9
patate, ricotta Brimi & burro alle nocciole & timo

Mezzelune di patate 18,5
zucca sotto aceto, burro alla salvia-semi di papavero & crunch ai semi di zucca

Tagliatelle integrali fatte in casa 17,9
ragù di cinghiale, verdure brasate & olio al levistico

Penne o bavette 15,5
preparate sul momento con salsa a scelta tra: pomodoro-mozzarella, bolognese, pesto o carbonara

Mezzogiorno Buffet di insalate

insalate regionali, erbe, cereali, verdure, condimenti, olio & balsamico 7,5

Sera

insalata mista dalla cucina 6,5

Secondi

Burger di sesamo 23,9
100% carne di manzo altoatesina, formaggio di montagna, insalata pepi, cipolla rossa, pomodori & maionese alle erbe

Salmerino alpino 29,9
zucca Hokkaido, romanesco, melograno & mini patate

Guancia di maialino da latte brasata 27,9
sedano, finferli & piselli dolci

Canederli a fette ai porcini 18,9
crema di piselli, insalata di erbette selvatiche & ravanelli

dalla GRIGLIA

Carré di vitello 300g	31,9
Rib Eye di Scaleres	39,9
Flanksteak di manzo 300g	37,9

contorni

2 patate croccanti & insalata mista
o zucchine grigliate

salse

3 salsa verde & dip piccante al pomodoro & dip alla panna acida

Scegli il tuo menu a 3 portate

1 secondo più 2 portate dal nostro menu
(escluso menu grill)

62 €

senza glutine · vegetariano · senza lattosio

i migliori vini d'Italia 2026
by Gambero Rosso