

südtirol

Tradition trifft Kreativität

Apfel-Sellerie Süppchen mit Topfen Praline im Filoteig,
Speck Chips € 8,90

Thunfisch-Spargel-Tatar auf Rote Bete Carpaccio und weißem
Tomatenschaum
€ 17,50

Il Classico - Südtiroler Spargel-Kartoffelsalat mit Schinkenrolle
und Bozner Sauce € 14,50

Gebackenes Nudelblatt gefüllt mit Auberginen-Minz-Pürée,
Kräutersalat und geschmorte Tomaten € 14,90

Hausgemachte „Bluat“Nudeln an Spargelragout, knuspriger
Guanciale und Ziegenkäse €16,90

Lasagnette aus Südtiroler Roggenteig, mit Spinat-Ricotta Fülle,
Pistazien-Thymian Butter
€ 16,50

Confierter Saibling mediterrane Art
€ 24,50

Saltimbocca von der Milchkalbsleber mit Tagesgemüse
und Kräuter Kartoffel € 26,90

L'arte di affinare - Kleine Variation von Südtiroler Käse
Spezialitäten vom Käse Affineur Baumgartner (Degust, Brixen)
€ 12,90

Tiramisu mit Ziegenkäse und Granatapfel € 7,90