



Wir leben Gastronomie!

Und das an einem der schönsten Orte, die Bozen zu bieten hat.

Fernab des Stadtrubels heißen wir unsere Gäste willkommen und wollen ihnen ein paar Stunden Auszeit vom Alltag gewähren.

4 Gänge Menü

Mousse

Burrata, Rote Beete, Pinienkerne

v g

Kartoffelroulade

Spinat, Saibling, "Beurre blanc"

Lamm

Jus „Chai“, Gerste, Meerrettich

Dessert von der Kakaobohne

Himbeere, Rhabarber

58 €

4 Gänge Menü Vegan

„Fritto Misto“ von der Karotte

Gurke, Basilikum, Sesam

v l

„Pasta e Fagioli“

Cannellini und Borlotti Bohnen, Roggenbrot, Koriander

v l g

Gebratene Spargel

Grüne Erbse, Petersilie, Pistazie

v l

Müsli

Haferflocken, Valrhona Jivara lactée 35%, Kokosnuss

v l g

58 €

5 Gänge Menü

Makrele
Mönchsbart, Zitronen-Vinaigrette, Cashewnüsse l g

Schaumsuppe
Weißer Traminer Spargel, Golden Delicious, Gartenkresse v g

Risotto
Geschmorte Aubergine, Ricotta, Brotklee v g

Kalbswange
Spargel, Mangold, Roggen g

Gazpacho
Aprikose, Zitronenbisquit, Amaretto

68 €

„Blind Date“

Sieben Gänge Überraschungsmenü
Nur abends für den gesamten Tisch bis 19:45 Uhr wählbar.

79 €

In Vino Veritas

4 Gläser Weinbegleitung – für alle Menüs wählbar 26 €

5 Gläser Weinbegleitung – für alle Menüs wählbar 33 €

^gauf Anfrage glutenfrei

^vauf Anfrage vegetarisch

^lauf Anfrage laktosefrei

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.

Gedeck: 2,50 €. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.



Viviamo la gastronomia!

E lo facciamo in uno dei luoghi più incantevoli di Bolzano.

Lontani dalla confusione cittadina, diamo il benvenuto agli ospiti che desiderano ritagliarsi un momento tutto per loro, dimenticandosi, per un paio d'ore, della frenetica vita di ogni giorno.

Menu 4 portate

Mousse

Burrata, barbabietola, pinoli

v g

Involtino di patate

Spinaci, salmerino, "beurre blanc"

Agnello

Jus "Chai", orzo al rafano

Dolce di fave di cacao

Lampone, rarbarbero

58 €

Menu 4 portate vegano

"Fritto misto" di carote

Cetriolo, basilico, sesamo

v l

Pasta e fagioli

Cannellini e borlotti, pane segalino, coriandolo

v l g

Asparagi arrostiti

Piselli verdi, prezzemolo, pistacchio

v l

Müsli

Fiocchi d'avena, Valrhona Jivara lactée 35%, cocco

v l g

58 €

Menu 5 portate

Sgombro
Agretti, vinaigrette al limone, anacardi l g

Schiuma
Asparagi di Termeno, Golden Delicious, crescione v g

Risotto
Melanzana brasata, ricotta, trigonella v g

Guancia di vitello
Asparagi, bietole, segale g

Gazpacho
Albicocca, pan di limone, amaretto

68 €

„Blind Date“

Sette portate a sorpresa selezionabile per
l'intero tavolo solo la sera fino alle ore 19:45.

79 €

In Vino Veritas

Accompagnamento di 4 calici di vino - selezionabile per tutti i menu 26 €

Accompagnamento di 5 calici di vino - selezionabile per tutti i menu 33 €

^g su richiesta senza glutine

^v vegetariano

^l su richiesta senza lattosio

Qualora alcune sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Coperto: 2,50 €. Al bisogno vengono usati prodotti surgelati.

ANTIPIASTI

Makrele Mönchsbart, Zitronen-Vinaigrette, Cashewnüsse	l g		18 €
Tatar vom Rind Petersilie, Focaccia, geräucherte Butter	l g	90g 130g	18 € 26 €
Mousse Burrata, Rote Beete, Pinienkerne	v g		18 €
„Fritto Misto“ von der Karotte Gurke, Basilikum, Sesam	v l		16€

WARME VORSPEISEN

Schaumsuppe Weißer Traminer Spargel, Golden Delicious, Gartenkresse	v g		12 €
Risotto Geschmorte Aubergine, Ricotta, Brotklee	v g		18 €
„Pasta e fagioli“ Cannellini und Borlotti Bohnen, Roggenbrot, Koriander	v l g		16 €
Tortelloni Polenta mit Sepiatinte, Gemüse- Oktopus-Ragout, Fenchel	l		18 €
Kartoffelroulade Spinat, Saibling, „Beurre blanc“			17 €

HAUPTSPEISEN

Lamm Jus „Chai“, Gerste, Meerrettich			29 €
Kalbswange Spargel, Mangold, Roggen	g		28 €
Wolfsbarsch Zitronengras, Ingwer, Fenchel	l g		30 €
Flanksteak Petersilienwurzel, Spinat, Kräuterseitlinge	l g		39 €
Gebratene Spargel Grüne Erbse, Petersilie, Pistazie	v l g		24 €

^g aufAnfrage glutenfrei

^v vegetarisch

^l aufAnfrage laktosefrei

Aufschlag von 3€, wenn die Vorspeisen als Hauptgang serviert werden,
Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien mit! Gedeck: 2,50 €. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

ANTIPIASTI

Sgombro Agretti, vinaigrette al limone, anacardi	l g		18 €
Tartara di manzo Prezzemolo, focaccia, burro affumicato	l g	90g	18 € 26 €
Mousse Burrata, barbabietola, pinoli	v g		18 €
"Fritto misto" di carote Cetriolo, basilico, sesamo	v l		16 €

PRIMI

Schiuma Asparagi di Termeno, Golden Delicious, crescione	v g		12 €
Risotto Melanzana brasata, ricotta, trigonella	v g		18 €
Pasta e fagioli Cannellini e borlotti, pane segalino, coriandolo	v l g		16 €
Tortelloni Polenta al nero di seppia, ragú di polipo e verdure, finocchio	l		18 €
Involtino di patate Spinaci, salmerino, "beurre blanc"			17 €

SECONDI

Agnello Jus "Chai", orzo al rafano			29 €
Guancia di vitello Asparagi, bietole, segale	g		28 €
Branzino Citronella, zenzero, finocchio	l g		30 €
Bavetta di manzo Radice di prezzemolo, spinaci, cardoncelli	l g		39 €
Asparagi arrostiti Piselli verdi, prezzemolo, pistacchio	v l g		24 €

^g su richiesta senza glutine

^v vegetariano

^l su richiesta senza lattosio

Supplemento di 3€ se i primi vengono serviti come piatto principale.

Si prega di comunicare intolleranze o allergie! Coperto: 2,50 €. Al bisogno vengono usati prodotti surgelati.



We live gastronomy!

And we do so in one of the most beautiful spots in and around Bolzano.

Close yet far away from the hustle and bustle of the city, we welcome our guests and hope to offer them a timeout to relax and regenerate.

4 Courses Menu

Mousse

Burrata, beetroot, pine nuts

v g

Potato roll

Spinach, char, „beurre blanc“

Lamb

Jus “Chai”, barley, horseradish

Dessert of cocoa beans

Raspberry, Rharbarber

58 €

4 Courses Menu Vegan

“Fritto Misto” of carrots

Cucumber, basil, sesame

v l

“Pasta e fagioli”

Cannellini and borlotti beans, rye bread, coriander

v l g

Roasted asparagus

Green peas, parsley, pistacchio

v l

Müsli

Oats, Valrhona Jivara lactée 35%, coconut

v l g

58 €

5 Courses Menu

Mackerel
"Agretti", lemon vinaigrette, cashew nuts lg

Foam soup
Local asparagus, "Golden Delicious", garden cress vg

Risotto
Braised eggplant, ricotta cheese, "Brotklee" vg

Veal cheek
Asparagus, swiss chard, rye g

Gazpacho
Apricot, limone sponge, amaretto

68€

„Blind Date“

Serving 7 dishes as a Surprise
Available only for the entire table
Only for dinner until 7:45 pm.

79 €

In Vino Veritas

4 glasses wine pairing – available for all menus 26 €

5 glasses wine pairing – available for all menus 33 €

g gluten free on request v vegetarian l lactose free on request

If some substances provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.

They will be glade to give you further information.

Cover charge: 2,50 €. In case of necessity frozen products may be used

APPETIZER

Mackerel "Agretti", lemon vinaigrette, cashew nuts	l g		18 €
Beef tatar Parsley, focaccia, smoked butter	l g	90g 130g	18 € 26 €
Mousse Burrata, beetroot, pine nuts	v g		18 €
"Fritto Misto" of carrots Cucumber, basil, sesame	v l		16 €

FIRST COURSES

Foam soup Local asparagus, „Golden Delicious“, garden cress	v g		12 €
Risotto Braised eggplant, ricotta cheese, "Brotklee"	v g		18 €
„Pasta e fagioli“ Cannellini and borlotti beans, rye bread, coriander	v l g		16 €
Tortelloni Polenta with sepia ink, vegetable and octopus ragout, fennel	l		18 €
Potato roll Spinach, char, „beurre blanc“			17 €

MAIN COURSES

Lamb Jus "Chai", barley, horseradish			29 €
Veal cheek Asparagus, swiss chard, rye	g		28 €
Sea bass Lemongrass, ginger, fennel	l g		30 €
Flank steak Parsley root, spinach, king oyster mushrooms	l g		39 €
Rosted asparagus Green peas, parsley, pistachio	v l g		24 €

g gluten free on request

v vegetarian

l lactose free on request

3€ supplement for a dish served as main course portion.

Please advise any intolerances or allergies! Cover charge: 2,50 €. In case of necessity frozen products may be used.