

Antipasti e piatti freddi ~ *Kalte Vorspeisen*

Misticanza Armentarola: misticanza, pomodorini, mozzarelline, crostini, olive, uovo con dressing di senape e miele		€ 15,00	
<i>Blattsalat, Kirschtomaten, Mini-Mozzarella, Croutons, Oliven, Eier mit Honig-Senf Dressing</i>		1,3,7,10	
 con petto di pollo alla griglia /	supplemento / Zuschlag	€ 9,00	
<i>mit Hühnerbrust vom Grill</i>			
 con gamberi / mit Garnelen	supplemento / Zuschlag	€ 12,00	2
Tartare di salmone con crema d'avocado, semi di sesamo e pane tostato (pane senza glutine su richiesta 2,00 €)		€ 25,00	
<i>Frisches Lachstatar mit Avocadocreme, Sesam und Toastbrot (Glutenfreies Brot auf Anfrage 2,00 €)</i>		1,4,7,9,11	
Gamberi in tempura al curry su foglia di bambù con insalatina thailandese		€ 24,00	
<i>Garnelen im Curry-Tempura Teig auf Bambusblatt mit Thaisalat</i>		1,2,3,7	
Carpaccio di manzo nostrano con finferli in agrodolce e scaglie di parmigiano 36 mesi		€ 25,00	7
<i>Carpaccio vom heimischen Rind mit süß-sauren Pfifferlingen und 36 Monate gereiften Parmesan Splitter</i>			

Zuppe e primi piatti ~ *Suppen und warme Vorspeisen*

	Crema di crescione dal nostro orto con grissino di pasta sfoglia <i>Kressecremesuppe aus unserem Garten mit Blätterteig-Grissini</i>	€ 14,00 1,3,7,9
	Consommé con gnocchi di semolino o con canederlo allo speck <i>Consommé mit Grießnockerln oder Speckknödel</i>	€ 14,00 1,3,7,9
	Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti <i>Käsepressknödel auf Krautsalat</i>	€ 19,00 1,3,7
	Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout</i>	€ 24,00 1,6,9,10,12
	Spaghetti Monograno con bottarga di muggine e crumble di Taralli al peperoncino <i>Hartweizen Spaghetti mit Meeräschen-Rogen und Chili-Tarallikrümel</i>	€ 24,00 1,4,6,7,10
	Tagliatelle al farro con pesto al basilico, formaggio feta e mandorle tostate <i>Dinkel-Bandnudel mit Basilikum-Pesto, Feta-Käse und gerösteten Mandeln</i>	€ 22,00 1,7,8
	Risotto ai finferli, crema al Taleggio e chips di parmigiano <i>Risotto mit Pfifferlingen, Taleggio-Creme und Parmesan-Chips</i>	€ 21,00 7,9
	Ravioli di spinaci e ricotta su salsa al pomodoro al forno, crumble di "Schüttelbrot" e burro alla salvia <i>Teigtaschen mit Spinat und Ricotta auf ofengeröstete Tomatensauce, Crumble aus „Schüttelbrot“ und Salbeibutter</i>	€ 21,00 1,3,7

Pane e pasta senza glutine su richiesta / Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage **supplemento / Zuschlag € 2,00**
Ultima comanda alle ore 14.30 e alle ore 21.00 / Letzte Bestellung um 14.30 Uhr und 21.00 Uhr.



Senza glutine Glutenfrei



Vegetariano Vegetarisch



Consigliato per ciclisti Empfohlen für Radfahren

Consapevole con gusto ~ *Bewusst Essen und genießen*



Armentarola bowl ~ Armentarola Bowl

Riso basmati indiano freddo, edamame, pomodorini, carote, zucca, ceci, avocado
Kalter indischer Basmati-Reis, Edamame, Kirschtomaten, Karotten, Kürbis, Kichererbsen, Avocado

6

€ 15,00 (piccola/klein) – € 20,00 (grande/groß)

con sashimi di salmone/mit Lachssashimi **supplemento / Zuschlag € 12,00**

4

con pollo alla griglia/mit Hühnchen vom Grill **supplemento / Zuschlag € 9,00**



Verdure al latte di cocco e curry giallo con riso basmati

€ 21,00

Gemüse in Kokosmilch und gelbem Curry mit Basmati Reis

1,5,7,11,12

con petto di pollo /mit Hühnerbrüstchen **supplemento / Zuschlag € 9,00**

con mazzancolle alla griglia / **supplemento / Zuschlag € 12,00**

2

mit gegrillten Riesengarnelen



Noodles di riso "Pad Thai" con gamberi, verdure dal wok e anacardi arrostiti

€ 25,00

Reisnudeln „Pad Thai“ mit Garnelen, Gemüse aus dem Wok und gerösteten Cashewnüssen

1,2,3,4,5,8,11,12

Verdure grigliate con tommino e rösti di patate

€ 18,00

con marmellata di mirtilli rossi

1,7

Gegrilltes Gemüse mit Tomino-Käse, Kartoffelrösti und Preiselbeermarmelade

Per i nostri piccoli ospiti ~ *Für unsere kleinen Gäste*

Penne con ragù oppure al pomodoro e ciliegine di mozzarella

Penne Pasta mit Fleischragout oder Tomatensauce und Mozzarella Kirschen

1,7

€ 16,00 (piccola/klein) – € 20,00 (grande/groß)

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara

1,7

€ 16,00 (piccola/klein) – € 20,00 (grande/groß)

Spätzle con panna e prosciutto

Spätzle mit Rahm und Schinken

1,3,7

€ 16,00 (piccola/klein) – € 20,00 (grande/groß)

Mickey Mouse

€ 25,00

Piccola "Wienerschnitzel" di vitello con patate fritte

1,3,7

Kleines Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes

Pane e pasta senza glutine su richiesta/ Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage **supplemento/Zuschlag € 2,00**

Ultima comanda alle ore 14.30 e alle ore 21.00/ Letzte Bestellung um 14.30 Uhr und 21.00 Uhr.



Senza glutine Glutenfrei



Vegetariano Vegetarisch



Consigliato per ciclisti Empfohlen für Radfahren

Carne ~ Fleischgerichte

Controfiletto di vitello in crosta al pepe verde, purè di sedano, broccoli e gnocchetti fritti € 43,00
1,3,7,9
Kalbsfilet in grüner Pfefferkruste, Selleriepüree, Brokkoli und Schupfnudeln

Gulash di spalla di bue nostrano con canederli allo speck e polenta € 38,00
1,3,7,9,10
Einheimisches Ochsengoulasch mit Speckknödel und Polenta

Sella di agnello con spuma all'harissa, peperoni grigliati e couscous alle albicocche e pistacchi € 48,00
1,3,7,8,9,10
Lammrücken mit Harissa-Schaum, gegrillte Paprika und Aprikosen-Pistazien-Couscous

Filetto di cervo su coulis ai mirtilli, cicoria allo speck e crauti rossi € 48,00
1,3,7,9
Hirschfilet auf Heidelbeer-Coulis, Chicorée mit Speck und Blaukraut

Chateaubriand (500 gr. - per/für 2 Pers.)
servita su piastra ollare, salsa Bernese, verdura alla griglia e patate del giorno 1,3,6,7
auf der Natursteinplatte, Sauce Bernaise, Grillgemüse, Tageskartoffeln

~ **di filetto di bue Angus / Angus Ochsenfilet** € 170,00

~ **di filetto di bue Nebraska / Nebraska Ochsenfilet** € 200,00

 **„Gröstl“ alla contadina con speck arrostito e insalata di crauti (patate saltate, cipolla e carne di manzo)** € 33,00
1,7,9
Bauerngröstl mit geröstetem Speck und Krautsalat (Röstkartoffel, Zwiebel und Rindfleisch)

Piatto „Armentarola“ (4 pers.) € 160,00
(il mitico piatto di carni miste con verdure assortite) (3 pers.) € 140,00
1,3,7,9,10
„Armentarola“- Platte (Fleischlust im Großformat mit erlesenem Gemüse)

Tartara di filetto di bue con pane tostato (120 gr.) € 38,00
condita al tavolo (pane senza glutine su richiesta 2,00€) (180 gr.) € 44,00
1,3,7,10
Tatar vom Ochsenfilet mit Toastbrot am Tisch zubereitet (Glutenfreies Brot auf Anfrage 2,00€)

“Wienerschnitzel” di vitello con patate fritte e mirtilli rossi € 35,00
1,3,7
Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes und Preiselbeeren

Pesce ~ Fischgerichte

 **Sogliola alla griglia con verdure del giorno** € 50,00
4
Seezunge vom Rost mit Tagesgemüse

Filetto di salmone biologico con spinacino estivo, salsa al curry e finocchio tempura € 40,00
1,4,6,8
Bio-Lachsfilet mit Sommer-Spinat mit Curry-Sauce und Fenchel-Tempura

Pane e pasta senza glutine su richiesta/ Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage **supplemento/Zuschlag € 2,00**
Ultima comanda alle ore 14.30 e alle ore 21.00/ Letzte Bestellung um 14.30 Uhr und 21.00 Uhr.



Senza glutine Glutenfrei



Vegetariano Vegetarisch



Consigliato per ciclisti Empfohlen für Radfahren

Dessert

	Spuma di cioccolato caldo con semifreddo alla nocciola e arachidi caramellate <i>Warmer Schokoschaum mit Haselnuss Parfait und karamellisierten Erdnüssen</i>	€ 19,00 <i>3,5,6,7,8,12</i>
	Crème brûlée alla vaniglia con praline di gelato ai frutti di bosco <i>Vanille Crème Brûlée mit Waldfrüchte-Eispralinen</i>	€ 18,00 <i>1,3,6,7,8</i>
	Profiteroles ripieni di crema alla vaniglia con salsa al cioccolato <i>Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce</i>	€ 17,00 <i>1,3,6,7,8,12</i>
	Tris di sorbetti in cestino al cioccolato <i>Dreierlei Sorbet im Schokoladenkörbchen</i>	€ 15,00 <i>5,6,7,8</i>
	Piatto di frutta con sorbetto al sambuco fatto in casa <i>Früchteteller mit hausgemachtem Holundersorbet</i>	€ 16,00
	Frittelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia <i>Apfelmüchlein mit Vanillesauce und -eis</i>	€ 17,00 <i>1,3,5,6,7,8</i>
	Gnocchi di Salisburgo con salsa alla vaniglia e mirtilli rossi (min. 2 persone, 20 min) <i>Salzburger Nockerln mit Vanillesauce und Preiselbeeren (ab 2 Personen, 20 Min.)</i>	(a pers. / pro Pers.) € 25,00 <i>1,3,7</i>
	Tortino caldo al cioccolato con gelato alla panna <i>Warmes Schokoladen Törtchen mit Sahne-Eis</i>	€ 19,00 <i>1,3,5,6,7</i>
	Parfait al tiramisù con confit di fragole e spuma di cioccolato bianco <i>Tiramisu-Parfait mit Erdbeerconfit und weißem Schokoladenschaum</i>	€ 16,00 <i>1,3,7,8</i>

I nostri dolci e gelati sono fatti in casa!
Unsere Kuchen und Eis sind hausgemacht!

Pane e coperto € 2,00
Brot und Gedeck

Supplemento per porzioni grandi € 4,00
Aufpreis für große Portionen

Si informa che alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere stati precedentemente congelati.
Ein Teil der verwendeten Lebensmittel könnten auch tiefgefroren sein.

Informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten: Bitte wenden Sie Sie an unsere Mitarbeiter.

Pane e pasta senza glutine su richiesta/ Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage supplemento/Zuschlag € 2,00
Ultima comanda alle ore 14.30 e alle ore 21.00/ Letzte Bestellung um 14.30 Uhr und 21.00 Uhr.



Senza glutine Glutenfrei



Vegetariano Vegetarisch



Consigliato per ciclisti Empfohlen für Radfahren

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
 Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
 Our dishes and beverages can contain the following substances:

1.	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2.	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
3.	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
4.	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
5.	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
6.	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
7.	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
8.	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9.	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
10.	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
11.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
12.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13.	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
14.	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

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

They will be glad to give you further information.