

Antipasti e primi piatti ~ *Kalte und warme Vorspeisen*

 	Misticanza invernale con zucca al vapore, mela verde, burrata e noci <i>Winterlicher Blattsalat mit gedämpftem Kürbis, grünem Apfel, Burrata und Walnüssen</i>	€ 20,00 5,7,8
	Carpaccio di cervo con pioppini marinati e dressing di noci e pinoli, cialda di polenta con ricotta <i>Hirschcarpaccio mit marinierten Pioppini-Pilzen, Walnuss-Pinienkernen-Dressing und Polenta-Topfenwaffel</i>	€ 25,00 1,7,8
	Tartara di salmone fresco con avocado, salsa al wasabi e semi di sesamo, pane tostato (pane senza glutine su richiesta € 2,00) <i>Frisches Lachstatar mit Avocado, Wasabi-Sesamdressing und Toastbrot (Glutenfreies Brot auf Anfrage)</i>	€ 25,00 1,4,7,11
	Gamberi in tempura al curry su foglia di banana, insalatina thailandese e salsa agrodolce <i>Garnelen im Currytempura Teig auf Bananenblatt mit thailändischem Salat und Süß-sauer Sauce</i>	€ 24,00 1,2,3,6,9,10
	Foglie di patate fritte con crauti tirolesi e speck rosolato <i>Kartoffelblätter frittiert mit Sauerkraut und geröstetem Speck</i>	€ 20,00 1,3,7
	Consommé con gnocchi di semolino <i>Consommé mit Grießnockerln</i>	€ 13,00 1,3,7,9
	Zuppa di cipolle gratinata <i>Zwiebelstüppchen gratiniert</i>	€ 16,00 1,7,9,12
	Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti e burro nocciola <i>Käse-Pressknödel auf Krautsalat und Haselnussbutter</i>	€ 19,00 1,3,7,8
	Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout</i>	€ 24,00 1,3,6,9,12
	Risotto al radicchio con ricotta di capra e crumble di puccia ladina <i>Radicchio-Risotto mit Ziegentopfen und Schüttelbrot- Crumble</i>	€ 21,00 1,7
	Spaghetti Mancini alla bottarga di muggine e crumble alle erbe <i>Spaghetti „Mancini“ mit Rogen von der Meeräsche und Kräuterbrösel</i>	€ 24,00 1,3,4,7
	Tagliolini di farina di lenticchie con pesto al pistacchio, pomodorini e gamberi <i>Linsenmehl-Bandnudeln mit Pistazienpesto, Kirschtomaten und Garnelen</i>	€ 25,00 1,2,7,8
	Gnocchetti di patate con ragù di chianina, spuma di sedano e chips di topinambur <i>Kartoffel Nockerl mit Chianina Ragout, Sellerieschaum und Topinamburchips</i>	€ 23,00 1,3,7,9
	Pane e pasta senza glutine su richiesta <i>Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage</i> supplemento/Zuschlag € 2,00	 Senza glutine Glutenfrei
		 Vegetariano Vegetarisch

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

Consapevole con gusto ~ *Bewusst Essen und genießen*

 	Armentarola Bowl		€ 15,00
	Ceci, riso basmati, pomodorini, carote, zucca, germogli, edamame, rape rosse		(piccola/klein)
	Armentarola Bowl		€ 20,00
	Kichererbsen, Basmati Reis, Kirschtomaten, Karotten, Kürbis, Sprossen, Edamame und rote Beete		(grande/groß)
	- con mozzarella di bufala mit Büffelmozzarella	supplemento/Zuschlag € 8,00	7
	- con salmone fresco marinato mit frischem mariniertem Lachs	supplemento/Zuschlag € 12,00	4
	- con petto di pollo planted vegano 100% (no soia) mit Hühnerbrust planted vegan 100% (keine Soja)	supplemento/Zuschlag € 8,00	6
	Noodles di riso "Pad Thai" con verdure, gamberi dal wok e arachidi arrostiti	1,2,3,5,6, 11,12	€ 25,00
	Reisnudeln „Pad Thai“ mit Gemüse, Garnelen aus dem Wok und gerösteten Erdnüssen		
	Polenta gratinata con formaggio e funghi trifolati	1,7,9	€ 20,00
	Polenta gratiniert mit Käse und sautierten Pilzen		
	Verdure alla thailandese con curry rosso e latte di cocco con riso basmati	6,7,9	€ 23,00
	Gemüse nach thailändischer Art mit rotem Curry, Kokosmilch und Basmatireis		
	- con petto di pollo alla griglia mit gegrillter Hühnerbrust	supplemento/Zuschlag € 10,00	
	- con gamberi/mit Garnelen	supplemento/Zuschlag € 12,00	2

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

Penne con ragù oppure al pomodoro e ciliegine di mozzarella	€ 16,00 (piccola/klein)	1,3,7,9
Penne Pasta mit Ragout oder Tomatensauce und Mozzarella Kirschen	€ 20,00 (grande/groß)	
Spaghetti alla carbonara	€ 16,00 (piccola/klein)	1,3,7
Spaghetti Carbonara	€ 20,00 (grande/groß)	
Spätzle con panna e prosciutto	€ 16,00 (piccola/klein)	1,3,7
Spätzle mit Schinken und Rahmsauce	€ 20,00 (grande/groß)	
"Mickey Mouse"	€ 28,00	1,3
Piccola bistecca di vitello alla milanese con patate fritte (verdure su richiesta)		
Kleines Kalbswienerschnitzel mit Pommes (Gemüse auf Anfrage)		
Salsiccia o würstel con patate fritte	€ 22,00	1,3,9,12
Bratwurst oder Würstchen mit Pommes		

Carne ~ Fleischgerichte

Medaglioni di cervo con salsa ai mirtilli rossi, cavolo rosso e crocchette <i>Hirschrücken Medallions mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Kroketten</i>	1,3,7,9	€ 48,00
Petto di faraona in crosta di castagne con puré di zucca, broccoletti e rosti di patate <i>Perlhuhnbrust in Kastanienkruste mit Kürbispüree, Brokkoli und Kartoffelrösti</i>	1,3,7,8,9	€ 40,00
Guancetta di vitello in salsa al Lagrein con puré di sedano e gnocchetti fritti <i>Geschmorte Kalbswangerln in der Lagreinsauce, Selleriepüree und frittierten Nockerln</i>	1,7,9	€ 42,00
Gulash di spalla di bue nostrano con canederli allo speck e polenta <i>Einheimisches Ochsengoulasch mit Speckknödel und Polenta</i>	1,3,7,9	€ 38,00
Carré d'agnello rosé con salsa al timo, verdure alla griglia e schiuma di patate <i>Lammkarree rosa gebraten mit Thymiansauce, Grillgemüse und Kartoffelschaum</i>	1,3,7,9	€ 55,00
„Gröstl“ alla contadina con speck arrostito e insalata di crauti (patate saltate, cipolla e carne di manzo) <i>Bauerngröstl mit geröstetem Speck und Krautsalat (Röstkartoffel, Zwiebel und Rindfleisch)</i>	1,7,9	€ 33,00
Chateaubriand (500 gr. - per/für 2 Pers.) servita su pietra ollare, salsa Bernese, verdure alla griglia e patate del giorno <i>auf der Natursteinplatte, Sauce Bernaise, Grillgemüse, Tageskartoffel</i>	1,3,6,7	
- di filetto di bue Black Angus/ <i>mit Black Angus Ochsenfilet</i>		€ 170,00
- di filetto di bue Nebraska USA Prime Beef <i>mit Nebraska USA Prime Beef Ochsenfilet</i>		€ 200,00
Piatto „Armentarola“	(4 pers.)	€ 160,00
(il mitico piatto di carni miste con verdure assortite) <i>„Armentarola“- Platte (Fleischlust in Großformat mit erlesenem Gemüse)</i>	(3 pers.)	€ 140,00
Tartara di filetto di bue all'Armentarola condita al tavolo, con pane tostato (pane senza glutine su richiesta € 2,00) <i>Beefsteak Tatar vom Ochsenfilet „Armentarola Art“ am Tisch zubereitet mit Toastbrot (Glutenfreies Brot auf Anfrage € 2,00)</i>	1,3,7,9,10 120 gr. 1,3,9,10	€ 38,00
	180 gr.	€ 44,00
	1,3,9,10	

Pesce ~ Fischgerichte

Sogliola ai ferri oppure con burro alle mandorle e pere, verdure del giorno <i>Seezunge vom Grill im Ganzen gebraten oder mit Mandel Birnenbutter und Tagesgemüse</i>		€ 50,00
	1,3,4,7,8,10	
Filetto di branzino su verdure al timo e schiuma di patate <i>Wolfsbarschfilet auf Thymian-Gemüse und Kartoffelschaum</i>		€ 48,00
	1,2,6,7,11,12	

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

 Senza glutine
Glutenfrei

 Vegetariano
Vegetarisch

Dessert

Sfera di tiramisù con savoiardi fatti in casa e schiuma calda allo zabaione € 18,00
Tiramisu-Kugel mit hausgemachtem Löffelbiskuit und warmer Zabaione-Mousse 1,3,6,7,8

 Spuma di cioccolato caldo con semifreddo alla nocciola e arachidi caramellate € 19,00
Warmer Schokoschaum mit Haselnuss Parfait und karamelisierten Erdnüssen 3,5,7,8,12

Crème brûlée alla vaniglia con praline di gelato al caffè € 18,00
Vanille Crème Brûlée mit Kaffee-Eispralinen 3,6,7,8

Profiteroles ripieni di crema alla vaniglia con salsa al cioccolato € 17,00
Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce 1,3,6,7,8

 Piatto di frutta con sorbetto al sambuco fatto in casa € 16,00
Früchteteller mit hausgemachtem Holundersorbet

Frittelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia € 17,00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und -Eis 1,3,6,7,8,12

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla panna € 19,00
Warmes Schokoladen Törtchen mit Sahne-Eis 1,3,5,6,7

Gnocchi di Salisburgo con salsa alla vaniglia e mirtilli rossi € 25,00 (a pers. / pro Pers.)
 (min. 2 persone, 20 min)
Salzburger Nockerln mit Vanillesauce und Preiselbeeren (ab 2 Personen, 20 Min.) 1,3,7

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia e salsa al caramello € 18,00
Tarte Tatin mit Sahne-Eis und Karamellsauce 1,3,6,7,12

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

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

 Senza glutine
 Glutenfrei

 Vegetariano
 Vegetarisch

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

Pane € 2,00
 Brot

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
 auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal*

Il nostro staff di cucina è competente ed affidabile, sicché possiamo assicurare la massima serietà ed attenzione nella preparazione dei menu, anche per
 persone con intolleranze alimentari. Ciò nonostante, non possiamo offrire alcuna garanzia.
*Unser Küchenteam ist kompetent und zuverlässig, sodass wir maximale Vertrauenswürdigkeit und Achtung in der Zubereitung von Menüs für Personen mit
 Lebensmittel Unverträglichkeiten versichern. Nichtsdestotrotz können wir keine Garantie dafür geben.*

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio
 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte
 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere