



Antipasti e piatti freddi ~ *Kalte Vorspeisen*

Carpaccio di cervo leggermente scottato su erbe selvatiche, finocchio marinato, € 20,00
gocce di peperoni sottaceto e coulis di mirtillo rosso


*Hirsch Carpaccio leicht angebraten auf Wildkräutern, mariniertem Fenchel,
eingelegte Peperonitropfen und Preiselbeer-Coulis (1,12)*

  **Misticanza del nostro orto, germogli, pomodorini, melone e semi di girasole** € 12,00
*Blattsalat aus unserem Garten mit Sprossen, Cocktailtomaten,
Honigmelone und Sonnenblumenkerne (12)*

 **con petto di pollo alla griglia** / *mit Hühnerbrust vom Grill* supplemento / *Zuschlag* € 8,00


 **con burrata** / *mit Burrata (7)* supplemento / *Zuschlag* € 6,00


 **con mazzancolle alla griglia** / (2,4) supplemento / *Zuschlag* € 10,00
mit gegrillten Riesengarnelen


 **Tartara di salmone fresco su avocado, salsa all'erba cipollina e pane tostato** € 20,00
(pane senza glutine su richiesta)
*Frisches Lachstatar auf Avocado, Schnittlauchdressing und Toastbrot
(Glutenfreies Brot auf Anfrage) (1,4,7)*

Gamberi in tempura al curry su insalatina dell'orto e salsa agrodolce € 20,00
Garnelen im Curry-Tempura Teig auf Gartenblattsalat mit Süss-sauer Sauce (1,2,3,7)

Zuppe e primi piatti ~ *Suppen und warme Vorspeisen*

  **Crema di crescione dal nostro orto** € 12,00
Kressecremesuppe aus unserem Garten (7,9)

 **Consommé con gnocchi di semolino** € 12,00
Consommé mit Grießnockerln (1,4,9)


 **Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti** € 15,00
Käsepressknödel auf Krautsalat (1,3,7)

 **Ravioli di polenta tartufata su finferli freschi e crema di formaggio** € 18,00
Trüffel-Polenta Teigtaschen auf frischen Pfifferlingen und Käsecreme (1,3,7,9)

Risotto al pino mugo con salsiccia nostrana € 20,00
Latschenkiefer Risotto mit hausgemachter Wurst (1,7,9,12)

Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo € 20,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout (1,6,9,10,12)

 **Spaghetti Monograno con bottarga di muggine e crumble di Taralli al peperoncino** € 22,00
„Monograno“ Spaghetti mit getrocknetem Fischrogen und Chili-Tarallikrümel (1,4,6,7,10)

 **Tagliatelle con farina di lenticchie con pesto all'aglio orsino e speck di trota salmonata** € 20,00
Linsenmehl Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Lachsforellenspeck (4,7,8)

Pane e pasta senza glutine su richiesta / *Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage*

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. Glutinhaltiges 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

Consapevole con gusto ~ *Bewusst Essen und genießen*



Armentarola poke bowl



Farro, avocado, ceci, riso indiano, edamame, pomodorini e mais

€ 12,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)

Armentarola Poke Bowl

Dinkel, Avocado, Kichererbsen, Indischer Reis, Edamame, Kirschtomaten und Mais (1)

con sashimi di salmone/ *mit Lachssashimi (4)* **supplemento/ Zuschlag € 10,00**



con tofu/ *mit Tofu (6)*

supplemento/ Zuschlag € 7,00



Verdure al latte di cocco e curry rosso con riso Basmati € 22,00

Rotes Currygemüse mit Kokosmilch und Basmati Reis (1,5,7,11,12)

con petto di pollo vegano/ *mit veganer Hühnerbrust* **supplemento/ Zuschlag € 8,00**

con mazzancolle alla griglia/ *mit gegrillten Riesengarnelen (2)* **supplemento/ Zuschlag € 10,00**

Noodles di riso “Pad Thai” con verdure, gamberi dal wok e arachidi arrostiti € 23,00

Reisnudeln „Pad Thai“ mit Gemüse, Garnelen aus dem Wok und gerösteten Erdnüssen (1,2,4,5,11,12)



Scamorza affumicata alla griglia su verdure alla piastra € 18,00

Geräucherter Scamorza-Käse vom Grill auf Gemüse vom Rost (7)

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

Penne con ragù oppure al pomodoro fresco e ciliegine di mozzarella

Penne Pasta mit Fleischragout oder frischer Tomatensauce mit Mozzarella Kirschen (1,7)

€ 15,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)

Spaghetti alla Carbonara €15,00 (piccola/klein) €19,00 (grande/groß)

Spaghetti Carbonara (1,4,7)

Mickey Mouse € 23,00

Piccola bistecca di vitello alla milanese con patate fritte

Kleines Kalbswienerschnitzel mit Pommes (1,7)

Chicken-Nuggets € 23,00

Bocconcini di pollo fritti con patate fritte

Frittierte Chicken-Nuggets mit Pommes (1,7)

Pane e pasta senza glutine su richiesta/ *Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage*



Senza glutine
Glutenfrei



Vegetariano
Vegetarisch



Consigliato per ciclisti
Empfohlen für Radfahrer

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. Glutinhaltiges 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


Carne ~ *Fleischgerichte*

Filetto di vitello con porcini trifolati su purè di sedano e gnocchetti fritti € 43,00
Kalbsfilet mit sautierten Steinpilzen auf Selleriepüree und Schupfnudeln (1,3,7,10)

Gulash di spalla di bue nostrano con canederli allo speck e polenta € 35,00
Einheimisches Ochsengoulasch mit Speckknödel und Polenta (1,3,7,9,10)


Sella d'agnello in crosta di olive, purè di carote e donuts di patate € 46,00
Lammrücken in der Olivenkruste mit Karottenpüree und Kartoffeldonuts (1,3,7,8,12)

Filetto di cervo in manto alle noci, con cavolo rosso, Spätzle all'aglio orsino e salsa al ginepro € 45,00
Hirschfilet im Nussmantel mit Blaukraut, Bärlauch Spätzle und Wacholder Sauce (1,3,7,8,10,12)


 Chateaubriand (500 gr. - per/für 2 Pers.)
servita su piastra ollare, salsa Bernese, verdura alla griglia e patate del giorno
auf der Natursteinplatte, Sauce Bernaise, Grillgemüse, Tageskartoffel (1,7,9,10)

- di filetto di bue nostrano/ vom Südtiroler Ochsenfilet € 150,00

- di filetto di bue Nebraska/ vom Nebraska Ochsenfilet € 180,00


 „Gröstl“ alla contadina con speck arrostito e insalata di crauti € 28,00
(patate saltate, cipolla e carne di manzo)
Bauerngröstl mit geröstetem Speck und Krautsalat
(Röstkartoffel, Zwiebeln und Rindfleisch) (1,9)

Piatto „Armentarola“ € 150,00 (4 pers.) € 130,00 (3 pers.)
(il mitico piatto di carni miste con verdure assortite)
„Armentarola“- Platte
(Fleischlust im Großformat mit erlesenem Gemüse) (1,3,7,9)

 Tartara di filetto di bue con pane tostato 120 gr./ € 35,00 180 gr. / € 42,00
condita al tavolo (pane senza glutine su richiesta)
Beefsteak Tatar vom Ochsenfilet mit Toastbrot 120 gr. oder 180 gr.
am Tisch zubereitet (Glutenfreies Brot auf Anfrage) (1,3,7,10)

Pesce ~ *Fischgerichte*

 Sogliola alla griglia con verdure del giorno € 42,00
Seezunge vom Rost mit Tagesgemüse (4)

 Salmone al vapore con sale alle erbe, crema di piselli e pomodorini € 40,00
Gedünstetes Lachssteak mit Kräutersalz, Erbsencreme und Tomaten (4,7)

Pane e pasta senza glutine su richiesta
Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage

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. Glutinhaltiges 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

Dessert

Soufflé al cioccolato bianco con salsa al cioccolato e sorbetto al cocco € 16,00 (15 min)
Weisses Schokoladesoufflé mit warmer Schokoladensauce und Kokosnussorbet (3,5,6,7,8,12)

 **Spuma di cioccolato caldo con semifreddo alla nocciola e arachidi caramellate € 18,00**
Warmer Schokoschaum mit Haselnuss Parfait und karamellisierten Erdnüssen (3,5,6,7,8,12)

 **Crème brûlée alla vaniglia con praline di gelato ai frutti di bosco € 15,00**
Vanille Crème Brûlée mit Waldfrüchte-Eispralinen (3,6,7,8)

Profiteroles ripieni di crema alla vaniglia con salsa al cioccolato € 15,00
Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce (3,5,6,7,8)

Tris di sorbetti in cestino al cioccolato € 15,00
Dreierlei Sorbet im Schokoladenkörbchen (5,6,7,8)

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

Affogato "Armentarola" € 14,00
con pralina di gelato alla vaniglia e caffè espresso
"Affogato Armentarola" mit Vanille Eispraline und Espresso Kaffee (1,3,7,8,12)

Frittelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia € 16,00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und -eis (1,3,5,6,7,8)

Gnocchi di Salisburgo con salsa alla vaniglia e mirtilli rossi € 22,00 (a pers. / pro Pers.)
(min. 2 persone, 20 min)
Salzburger Nockerln mit Vanillesauce und Preiselbeeren (ab 2 Personen, 20 Min.) (1,3,7)

I nostri dolci e gelati sono fatti in casa!

Unsere Kuchen und Eis sind hausgemacht!

Pane senza glutine su richiesta

Glutenfreies Brot auf Anfrage

Pane e coperto € 2,00

Brot und Gedeck

 **Senza glutine**
Glutenfrei

 **Vegetariano**
Vegetarisch

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:

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. Glutinhaltiges 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