

HAMBURGER

Il nostro pane per gli hamburger, viene prodotto in casa con delle tecniche particolari di lievitazione e maturazione, che consentono di ottenere una consistenza e una masticabilità unica. Vi consigliamo di provare ed esprimere il vostro parere.

Unser Brot für Hamburger wird im Haus mit speziellen Sauerteig- und Reifetechniken hergestellt, die es ermöglichen, eine einzigartige Konsistenz und Kaubarkeit zu erhalten. Wir empfehlen Ihnen, es zu versuchen und Ihre Meinung zu äußern.

Beef Burger

18,00 € (a, c, e, g, o, m)

Hamburger di manzo, cheddar, pomodori, cetriolini sott'aceto, insalata, bacon, salsa burger, cipolla
Rindfleisch-Burger, Cheddar, Tomaten, Gewürzgurken, Salat, Speck, Burgersauce, Zwiebeln
Beef burger, cheddar, tomatoes, pickled gherkins, salad, bacon, burger sauce, onion

Tirolese

18,00 € (a, c, e, g, o)

Hamburger di manzo, insalata, speck, uovo all'occhio di bue e salsa bolzanina
Rindfleischburger, Salat, Speck, Spiegelei und Bozner Sauce
Beef burger, salad, bacon, fried egg and Bolzano sauce

Crispy Chicken

18,00 € (a, c, e, g)

Pollo croccante, rucola, pomodoro, Mayo al pepe bianco e lime, Parmigiano
Knuspriges Hähnchenfleisch, Rucola, Tomate, Mayo mit Pfeffer und Limette, Parmesan
Crispy chicken, arugula, tomato, Mayo with white pepper, Parmesan

Veggie Burger

18,00 € (a, c, e, g, o)

Fior di latte, melanzana grigliata, insalata, maionese al basilico, pomodorini confit
Fior di Latte, gegrillte Auberginen, Salat, Basilikummayonnaise, confierte Kirschtomaten
Fior di latte, grilled eggplant, salad, basil mayonnaise, confit cherry tomatoes

Pulled Pork

18,00 € (a, c, e, g, o)

Pomodoro, insalata, pulled di maiale, patate rosty e coleslaw
Tomaten, Salat, Pulled Pork, Rösti-Kartoffeln und Krautsalat
Tomato, salad, pulled pork, rosty potatoes and coleslaw

ROSTICCERIA ROTISSERIE

Crocchè di patata, prosciutto e mozzarella Kartoffelkroketten, Schinken und Mozzarella Potato croquettes, ham, mozzarella and pepper	5,50 € (a, e, c, e, g, h)
Crocchè di patata, provola e salame Kartoffelkroketten mit Provolone-Käse und Salami Potato croquettes with provolone cheese and salami	5,50 € (a, e, c, e, g, h)
Frittatina alla carbonara Pasta, uova, pancetta, pepe e formaggio Nudeln, Eier, Speck, Paprika und Käse Fried pasta, eggs, bacon, pepper and cheese	6,00 € (a, e, c, e, g, h)
Frittatina mortadella e pistacchio Pasta, formaggio, mortadella e pistacchio Nudeln, Käse, Mortadella und Pistazien Fried pasta, cheese, mortadella and pistachio	6,50 € (a, e, c, e, g, h)
Suppli di riso, pomodoro e mozzarella Riso, pomodoro, formaggio, mozzarella Reis, Tomaten, Käse, Mozzarella Rice, tomato, cheese, mozzarella	5,50 € (a, e, c, e, g, h)

FRIGGITORIA FRITTIERTES FRIED

Patatine fritte Pommes frites French fries	5,00 € (a, e)
Patate a spicchi BBQ Kartoffel Spalten BBQ potatoes BBQ	5,00 € (a, e)
Patate twister Kartoffel twisters potatoes twisters	5,00 € (a, e)
Patate Crunchy Shapes Kartoffeln Crunchy Shapes Potatoes Crunchy Shapes	5,00 € (a, e)

INSALATE SALATE SALADS

Insalata verde Grüner Salat Green salad	8,00 €
Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	9,00 €
Insalatona mista con uova Gemischter Salat mit Ei Mixed salad with egg	10,00 € (c)
Insalata mista con tonno Gemischter Salat mit Thunfisch Mixed salad with tuna fish	12,00 € (d)

MENÙ

ANTIPASTI

Tagliere di Salumi e Formaggi

15,00 € (a, g, o)

Tagliere di salumi e formaggi locali, crema al rafano, cetriolini sott'aceto
Platte mit lokalen Wurst- und Käsesorten, Meerrettichcreme und eingelegten Gurken
Platter of local cured meats and cheeses, horseradish cream, and pickled gherkins

Gamberi in tempura

16,00 € (a, b, c, f)

Gamberi in tempura, guacamole, misticanza di erbe spontanee, dolce forte di peperoni e cipolla rossa, maionese al lime
Garnelen in Tempurateig, Guacamole, gemischte Wildkräuter, süße kräftige Paprika und rote Zwiebeln, Knoblauch-Mayonnaise
Tempura shrimp, guacamole, mixed wild herbs, and sweet strong peppers and red onion, garlic mayonnaise

Sgombro

15,00 € (d, g, o, l)

Filetto di sgombro, funghi di stagione, sedano rapa in 3 consistenze, mela e yogurt
Makrelenfilet, Champignons der Saison, Knollensellerie, Apfel und Joghurt
Mackerel fillet, seasonal mushrooms, celeriac, apple and yoghurt

Carpaccio di manzo

18,00 € (a, c, m, g)

Carpaccio di manzo, lamponi, funghi schiitake, chips di parmigiano, pan brioche
Carpaccio vom Rind, Himbeeren, Schitake-Pilze, Parmesanchips, Brioche-Brot
Beef carpaccio, raspberries, schitake mushrooms, parmesan chips, brioche bread

Asparago bianco

18,50 € (c, g, m)

Asparago bianco, prosciutto cotto alle erbe, salsa bolzanina, insalatina, burro fuso, parmigiano ed erba cipollina, patate gratinate
Weißer Spargel, gekochter Schinken mit Kräutern, Bozner Sauce, Salat, zerlassene Butter, Parmesan und Schnittlauch, Gratinierte Kartoffeln
White asparagus, cooked ham with herbs, Bolzano sauce, salad, melted butter, parmesan cheese and chives, potatoes au gratin

PRIMI

Scialatiello "Scarpariello"

14,00 € (a, g)

Scialatiello pasta, salsa di pomodorini ciliegini, peperoncino, basilico
Scialatiello-Nudeln, Kirschtomatensauce, Chili, Basilikum
Scialatiello pasta, cherry tomato sauce, basil, chili pepper

Raviolo

16,00 € (a, g, o)

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di formaggio, burro di malga, maggiorana, pomdorini confit, aceto balsamico
Frische Eiernudeln-Ravioli gefüllt mit Käse, Alpenbutter, Majoran, Kirschtomaten-Confit, Balsamico-Essig
Fresh egg pasta ravioli stuffed with cheese, alpine butter, marjoram, cherry tomatoes confit, balsamic vinegar

Risotto e Trota

17,00 € (d, g, l)

Risotto alla rapa rossa, trota affumicata e yogurt
Risotto mit Roter Bete, geräucherter Forelle und Joghurt
Risotto with beetroot, smoked trout and yoghurt

Gnocchi

15,00 € (a, c, g, o, l)

Gnocchi di patata, ragù di guancia di manzo, e carciofi
Kartoffel-Gnocchi, Rinderbackenragout und Artischocken
Potato gnocchi, beef cheek ragout, and artichokes

Mezze Maniche

16,00 € (a, d, o)

Mezze maniche, piselli, calamari e guanciale, limone, pane croccante
Mezze Maniche pasta, Erbsen, Tintenfisch, Schweinwangele, knuspriges Brot
Mezze maniche, peas, squids and pork cheek, crusty bread

SECONDI

Galletto

24,00 € (g, o, l)

Galletto ruspante, purea di fava e cicoria
Freilandhahn mit Ackerbohnenpüree und Chicorée
Free-range cockerel with fava bean puree and chicory

Costine di maiale

22,00 € (o, l, m)

Costine di maiale in salsa bbq, patate al rosmarino, insalata di crauti
Schweinerippchen in BBQ-Sauce, Rosmarinkartoffeln, Crauti-Salat
Pork ribs in bbq sauce, rosemary potatoes, crauti salad

Polpo

28,00 € (c, a, g)

Polpo arrosto, piselli, menta, creme fraichè
Gerösteter Oktopus, Erbsen, Minze, Crème fraichè
Roasted octopus, peas, mint, crème fraichè

Cous cous

22,00 € (a, o, f, m, l)

Cous cous al curry, spiedino di seitan e verdure thai
Curry-Couscous, Seitan-Spieß und Thai-Gemüse
Curry couscous, seitan skewer and Thai vegetables

Menù degustazione 5 portate

60,00 €

Degustationsmenü 5 Gänge

Lasciatevi sorprendere dal nostro Chef in questa esperienza al buio, dove sapori locali e Internazionali si incontrano con l'obiettivo di raccontarvi ciò che siamo!
Il menù viene servito solo ed esclusivamente per tutto il tavolo.

*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef bei diesem Erlebnis überraschen, wo lokale und internationale Aromen aufeinandertreffen, um Ihnen zu zeigen wer wir sind.
Das Menü wird ausschließlich für den ganzen Tisch serviert*

CHEF
Massimo Di Benedetto

SOUS CHEF
Michele Giammarino

CHEF DE PARTIE
Michele Salvati

DOLCI DESSERTS DESSERTS

Tiramisù

10,00 € (a, c, g)

Savoiard, mascarpone, caffè, uova, cacao
Savoiardbiskuits, Mascarpone, Kaffee, Eier, Kakao
Savoiard bisquits, mascarpone, coffee, eggs, cocoa

Magnum cioccolato Fondente

11,00 € (g, c, h)

Ciocolato fondente, lamponi, gelato al caramello salato
Dunkle Schokolade, Himbeeren, gesalzenes Karamellei
Dark chocolate, raspberries, salted caramel ice cream

Asparago e cocco

10,00 € (a, g, c)

Cremè brulè all'asparago bianco e gelato al cocco
Weißer Spargel, Crème Brulé und Kokoseis
White asparagus crème brulé and coconut ice cream

Vaniglia e nocciola

11,00 € (a, g, c)

Cremoso vaniglia, pasta frolla, gelato alla nocciola, lamponi
Cremige Vanille, Mürbeteig, Haselnusseis, Himbeeren
Creamy vanilla, shortcrust pastry, hazelnut ice cream, raspberries

Coperto / Service / service 2,00 €

MENÙ PIZZA

PIZZA TRADIZIONALE TRADITIONELLE PIZZA TRADITIONAL PIZZA

Napoletana

8,50 € (a, e, d)

Pomodoro San Marzano, acciughe, capperi, aglio, origano, basilico, Olio Extra Vergine d'oliva
San Marzano Tomate, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl
San Marzano tomato, anchovies, capers, garlic, oregano, basil, Extra Virgin Olive Oil

Margherita

9,00 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico, olio Extra Vergine d'oliva
San-Marzano-Tomate, Basilikum, Mozzarella, Olivenöl
San Marzano tomato, basil, mozzarella, Extra Virgin Olive Oil

Marinara 2.0

9,50 € (a, e)

Pomodoro confit, pomodorini, aglio, origano, basilico, olio extravergina di oliva, olive taggiasche
Tomaten-confit, Kirschtomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl extra, Taggia-Oliven,
Tomato confit, cherry tomatoes, garlic oil, oregano, basil, extra virgin olive oil, Taggia olives

Salame piccante

12,50 € (a, g)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, Salame piccante, peperoni lombardi, basilico
San Marzano Tomate, Fior di Latte, scharfe salami, lombardische Paprika, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte, spicy salami, Lombard Peppers, basil

Bufalina

12,50 € (a, e, g)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini rossi, olio Extra Vergine d'oliva
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Olivenöl extra
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes, Extra Virgin Olive Oil

Salsiccia e cime di rapa

13, 50 € (a, e, d, g)

Provola affumicata, cime di rapa, salsiccia luganega, peperoncino, basilico
Geräucherter Provola-Käse, Rübengrün, Luganega-Wurst, Chili, Basilikum
Smoked provola cheese, turnip greens, luganega sausage, chilli, basil

I tempi di attesa possono variare da 5 minuti a 1h, pertanto vi consigliamo di mettervi comodi e fare 2 chiacchiere oppure ingannando il tempo assaggiando le prelibatezze della nostra rosticceria!

Die Wartezeiten können zwischen 5 Minuten und 1 Stunde betragen, daher empfehlen wir Ihnen, sich zurückzulehnen und sich zu unterhalten oder sich die Zeit zu vertreiben, indem sie die Köstlichkeiten unserer Rotisserie probieren!

Vegetariana 13,50 € (a, e, d, g)
Fior di latte, crema di carciofi, caponata verdura, funghi porcini, pecorino e basilico, olive taggiasce
Fior di Latte, Artischockencreme, Steinpilze, gemischtes Gemüse, Pecorino-Käse und Basilikum, Taggia-Oliven
Fior di latte, artichoke cream, porcini mushrooms, mixed vegetables, pecorino cheese and basil, Taggia olives

Provola e pepe 12,50 € (a, g)
Provola affumicata, pomodoro, pepe e basilico
Geräucherter Provola-Käse, Tomaten, Paprika und Basilikum
Smoked provola cheese, tomato, pepper and basil

Capricciosa 14,00 € (a, e, g, m)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, Carciofi, funghi champignon, olive taggiasche, pomodorini, prosciutto cotto
San-Marzano-Tomate, fior di Latte, Artischocke, Champignons, Taggia-Oliven, Kirschtomaten, gekochter Schinken
San Marzano tomato, fior di latte, artichokes, champignon mushrooms, Taggia olives, cherry tomatoes, cooked ham

Biancaneve 13,50 € (a, e, g, m)
Fior di latte, crema di pecorino, prosciutto cotto, mais, e patate, basilico
Fior di Latte, Pecorino-Creme, gekochter Schinken, Mais und Kartoffeln, Basilikum
Fior di latte, pecorino cream, cooked ham, corn, and potatoes basil

PIZZE SPECIAL SPEZIAL PIZZEN SPECIAL PIZZA

Asparago * 15,00 € (a,e,g,o)
Fior di latte, crema di asparago verde, speck Alto Adige, pomodorini e pecorino
Fior di Latte, grüne Spargelcreme, Speck, Kirschtomaten und Pecorino-Käse
Fior di latte, green asparagus cream, speck, cherry tomatoes and pecorino cheese

Siciliana* 13,50 € (a, g, e, h)
Crema di melanzane, melanzana a funghetti, provola affumicata, guanciale, basilico
Auberginencreme, geräucherter Provola Käse, Schweinewange, Basilikum
Aubergine cream, smoked provola cheese, pork cheek, basil

Golosa* 13, 50 € (a, e, g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, nduja calabra, salsiccia, cipolla rossa, gorgonzola, basilico
San Marzano Tomato, fior di latte kalabrische Nduja, Wurst, rote Zwiebeln, Gorgonzola, Basilikum
San Marzano tomato, fior di latte Calabrian nduja, sausage, red onion, gorgonzola, basil

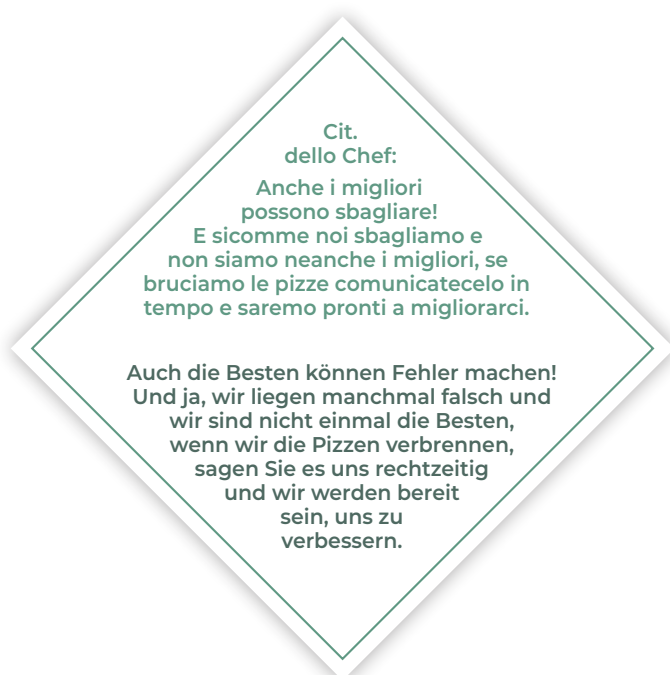
Carciofo, patate e speck 14,00 € (a, e, g)
Provola Affumicata, crema di carciofi, carciofi, patata al forno, Speck,
Provola Käse, Artischockencreme, geröstete Artischocken, Ofenkartoffel, Rosmarin
Smoked provola, artichoke cream, roasted artichokes, baked potato, rosemary

Sfiziosa* 14,00 € (a, e, g, m)
Provola affumicata, crema di peperone rosso, salsiccia, patata, olio e basilico
Geräucherter Provola-Käse, rote Paprikacreme, Wurst, Kartoffeln, Öl und Basilikum
Smoked provola cheese, red pepper cream, sausage, potato, oil and basil

Tonno e cipolla*	14,00 € (a, e, d, g)
Fior di latte, tonno, cipolla rossa, pomodorini, olio all'aglio, origano, basilico Fior di latte, Thunfisch, Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Olivenöl extra Fior di latte, tuna, onions, cherry tomatoes, garlic, oregano, basil	
Radicchio *	14,00 € (a, e, d, g)
Crema di radicchio, gorgonzola, brie, Alpenkase, mostarda di nespole Creme aus Radicchio, Gorgonzola, Brie, Alpenkäse, mispeln Cream of radicchio, gorgonzola, brie, Alpenkase, medlars	
3P tartufata*	14,50 € (a, e, g, m)
Provola affumicata, crema di tartufo, porchetta e patate Geräucherter Provola-Käse, Trüffelcreme, Spanferkel und Kartoffeln Smoked provola cheese, truffle cream, porchetta and potatoes	
Boscaiola*	14,50 € (a, e, g)
Mozzarella di bufala, salsiccia, porcini, crema di noci, basilico Büffelmozzarella, Wurst, Steinpilze, Walnusscreme, Basilikum Buffalo mozzarella, sausage, porcini mushrooms, walnut cream, basil	
Deliziosa* 2.0	15,50 € (a, e, g)
Fior di latte, Prosciutto Crudo, pesto di basilco, pomodorino confit, straciatella Fior di latte, Roher Schinken, Basilikumpesto, confierte Tomaten, Straciatella Fior di latte, Raw Ham, basil pesto, confit tomatoes, straciatella	
Pistacchiosa*	16,00 € (a, e, g, h)
Fior di latte, Mortadella, pesto di pistacchio e parmigiano, straciatella, basilico Fior di latte, Mortadella, Pistazien-Parmesan-Pesto, Straciatella, Basilikum Fior di latte, Mortadella, pistachio and parmesan pesto, straciatella, basil	

Coperto / Service / service 2,00 €

- * Nelle pizze special non è possibile apportare modifiche
Es ist nicht möglich, bei Spezial Pizzas Änderungen vorzunehmen
It is not possible to make changes in special pizzas



BEVANDE GETRÄNKE DRINKS

Acqua naturale/frizzante – bottiglia 0,5 l € 2,50 1 l € 4,50
Wasser natur/sprudelnd – Flasche
Water Still/sparkling – bottle

Acqua tonica Limestone – bottiglia 0,20 l € 3,50
Tonic Wasser Limestone– Flasche

Coca cola 0,33 l € 3,50
Coca cola Zero 0,33 l € 3,50
Fanta 0,33 l € 3,50
Sprite 0,33 l € 3,50
Limonata/Limonade 0,25 l € 3,50
Spuma 0,25 l € 3,50
Red Bull 0,25 l € 3,50
Sportwasser (limonata, minerale) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00
Skiwasser (limonata, sciroppo lampone, acqua frizzante) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00
Spezi (Fanta-Cola) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00
Spezi Limo (Cola-Limonata) 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00
The San Benedetto pesca/limone – Eistee Pfirsich/Zitrone 0,33 l € 2,50
Spremuta d'arancia / Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l € 3,50
Succhi Rauch / Rauch Säfte 0,2 l € 2,50
Succo di mela / Apfelsaft 0,2 l € 2,00 0,4 l € 4,00

BIRRE ALLA SPINA | BIER VOM FASS | DRAFT BEER

Pustertaler Pils 0,3 l € 3,00 0,5 l € 5,00
Pustertaler Weizen 0,3 l € 3,00 0,5 l € 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA | FLASCHENBIERE | BOTTLED BEER

Forst 1857 0,33 l € 3,50
Ichnusa non filtrata 0,33 l € 3,50
Pustertaler lager dunkel 0,33 l € 3,50
Theresianer lager senza glutine/gluten-frei 0,33 l € 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA ANALCOLICA ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

Forst 0% 0,33 l € 3,50
Franziskaner Weizen 0,33 l € 3,50

VINI WEIN WINE

VINI ROSSI AL CALICE | WEIN IM GLAS | RED WINE IN THE GLAS

St. Magdalener "Larcherhof"	€ 5,00
Pinot nero "Terlan"	€ 5,50
Merlot "Schreckbichl"	€ 5,00
Cabernet Sauvignon Campaner "Kalterner"	€ 5,50
Lagrein Kurtasch	€ 5,50

VINI BIANCHI AL CALICE | WEIN IM GLAS | WHITE WINE IN THE GLAS

Berg Pinot Bianco	€ 5,00
Chardonnay Glarea "Tramin"	€ 5,50
Sauvignon Indra "Girland"	€ 6,00
Gewurtztraminer Justina "San Pauls"	€ 5,00
Kerner "Eisacktaler"	€ 5,00
Sylvaner "Eisacktaler"	€ 5,00

VINO DOLCE | SÜSSER WEIN | SWEET WINE

Moscato Giallo "Kalterner"	€ 5,00
----------------------------	--------

ALLERGENINFORMATIONEN gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnuss

F= Soja
G= Milch oder Laktose
H= Schalenfrüchte
L= Sellerie
M= Senf

N= Sesamsamen
O= Schwefeldioxid und Sulfite
P= Lupine
R= Weichtiere

Lieber Gast, informieren Sie bitte die Servicemitarbeiter über eventuelle Allergien, damit wir besondere Sorgfalt bei der Herstellung ihres Gerichtes walten lassen können. Leider können wir nicht ausschließen, dass bei der Verarbeitung Spuren von Stoffen übertragen werden.

INFORMAZIONI ALLERGENI nel rispetto delle raccomandazioni Codex:

A= cereali contenenti glutine
B= crostacei
C= uova
D= pesce
E= arachidi

F= soia
G= latte o lattosio
H= cariossidi
L= sedano
M= senape

N= sesamo
O= solfiti
P= lupini
R= molluschi

Gentile cliente, qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo ai nostri collaboratori, così possiamo preparare la sua pietanza con grande attenzione. Purtroppo non possiamo escludere che nei nostri piatti possono essere presenti, oltre agli ingredienti contrassegnati, anche tracce di altre sostanze che vengono usate in cucina nel processo di produzione.

