

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
Rinds-Burger, Cheddar, Tomaten, Gewürzgurken, Salat, Speck, Burgersauce, Zwiebel
Beef burger, cheddar, tomatoes, gherkins, salad, bacon, burger sauce, onion

Crispy Chicken

18,00 € (a, c, e, g)

Pollo croccante, rucola, pomodoro, Mayo al pepe bianco e lime, Parmigiano
Knuspriges Hähnchenfleisch, Rucola, Tomate, mayonnaise mit Pfeffer und Limette, Parmesan Käse
Crispy chicken, arugula, tomato, mayonnaise with white pepper and lime, 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, Konfierte Kirschtomaten
Fior di latte, grilled eggplant, salad, basil mayonnaise, confit cherry tomatoes

FRIGGITORIA FRITTIERTES FRIED

Patatine fritte

5,00 € (a, e)

Pommes frites
French fries

Patate a spicchi BBQ

5,00 € (a, e)

Kartoffel Spalten BBQ
Potatoes BBQ

Patate twister

5,00 € (a, e)

Kartoffel twisters
Potatoes twisters

Patate Crunchy Shapes

5,00 € (a, e)

Kartoffeln Crunchy Shapes
Potatoes Crunchy Shapes

INSALATE SALATE SALADS

Caesar Salad

18,00 € (a, g, e)

Insalatamista | Gemischter Salat | Mixed salad

9,00 €

Insalatona mista con uova

10,00 € (c)

Gemischter Salat mit Ei
Mixed salad with egg

Insalata mista con tonno

13,00 € (d)

Gemischter Salat mit Thunfisch
Mixed salad with tuna

MENÙ

ANTIPASTI

Melanzana

16,00 € (a, g, f, o)

Melanzana arrosto all'Orientale, Chutney di pomodoro, basilico e ricotta di capra
Gebratene Aubergine nach orientalischer Art, Tomatenchutney, Basilikum und Ziegenkäse Quark
Roastet aubergine Oriental style, tomato chutney, basil and goat's cheese

Tartar di manzo

24,00 € (a, c, m, o, g)

Tartar di manzo, finferli in agrodolce, insalatina di ravanelli e salsa al burro
Tartar vom Rind, süß-saure Pfifferlinge, Radieschen und Buttersauce
Beef tartar, sweet and sour chanterelles, radish salad and butter sauce

Fiori di zucca

18,50 € (c, g, o, d)

Fior di zucca ripieni di ricotta e acciughe, burrata e spuma di datterino
Gefüllte zucchini Blüten mit Ricotta und Sardellen, Burrata und Datterino-Mousse
Fior di zucca stuffed with ricotta and anchovies, burrata and datterino

PRIMI

Schlutzter

15,00 € (a, g, c)

Schlutzkräpfen classici tradizionali, spinaci, erba cipollina, burro e parmigiano
Traditionelle Schlutzkräpfen, Spinat, Schnittlauch, Butter und Parmesankäse
Traditional Schlutzkräpfen, spinach, chives, butter and parmesan cheese

Tagliolino

17,00 € (a, b, g, o, l, d)

Tagliolino di pasta fresca all'uovo, gamberi e zucchini in 2 consistenze
Frische Eiernudeln, Garnelen und Zucchini in 2 Konsistenzen
Fresh egg pasta noodles, prawns and courgettes in two consistenciesconfit

Risotto

16 € (o, g, l)

Risotto all'acqua di pomodoro, ciliegino rosso e giallo confit e gel di basilico
Risotto im Tomatenwasser gekocht, rotem und gelbem Kirschkonfit und Basilikumgel
Risotto cooked in tomato water, red and yellow cherry confit and basil gel

SECONDI

Maialino

29,00 € (g, o, l)

Filetto di maialino, speck, purea di carota e vaniglia, asparagi
Bianchi
Schweinefilet, Speck, Karotten- und Vanillepüree, weißer
Spargel
Fillet of pork, bacon, carrot and vanilla puree, white asparagus

Ombrina

32 € (a, c, o, l, m, g, d)

Ombrina in crosta di erbetto, crema di peperoni arrosto, taccole e cipollotto
Wolfsbarschfilet in Kräuterkruste, geröstete Pfeffercreme, Zuckerschoten und
Frühlingszwiebeln
Sea bass fillet in a herb crust, roasted pepper cream, snow peas and spring onion

Cous cous

27,00 € (a, 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
Degustationsmenü 5 Gänge

60,00 €

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 mit der Verschmelzung von lokalen und internationalen Aromen überraschen"

CHEF
Massimo Di Benedetto

SOUS CHEF
Michele Giammarino

DOLCI DESSERTS DESSERTS

Tiramisù 10,00 € (a, c, g)
Savoardi, mascarpone, caffè, uova, cacao
Savoiardibiskuits, Mascarpone, Kaffee, Eier, Kakao
Savoardi bisquits, mascarpone, coffee, eggs, cocoa

Magnum cioccolato Fondente 11,00 € (g, c, h)
Cioccolato fondente, lamponi, gelato al caramello salato
Dunkle Schokolade, Himbeeren, gesalzenes Karamel Eis
Dark chocolate, raspberries, salted caramel ice cream

Yogurt e Ananas 10,00 € (a, g, c)
Mousse allo yogurt, composta di ananas e menta, gelato al
passion fruit
Joghurtmousse, Ananas- und Minzcompott,
Passionsfruchteis
Yoghurt mousse, pineapple and mint compote, passion fruit ice cream

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, 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, 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, Olivenöl, Taggia-Oliven
Tomato confit, cherry tomatoes, garlic oil, oregano, basil, olive oil, Taggia olives

Salame picante

13,50 € (a, e, 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

13 € (a, e, g)

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

Salsiccia e cime di rapa

13,50 € (a, e, 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

Vegetariana

14,50 € (a, e, g)

Fior di latte, crema di carciofi, caponata verdura, champignon, pecorino, basilico e olive taggiasche
Fior di Latte, Artischockencreme, Champignons, gemischtes Gemüse, Pecorino-Käse und Basilikum, Taggia-
Oliven
Fior di latte, artichoke cream, champignon mushrooms, mixed vegetables, pecorino cheese and basil, Taggia
olives

Provola e pepe

13 € (a, e, g)

Provola affumicata, pomodoro, pepe e basilico
Geräucherter Provola-Käse, Tomaten, Paprika und Basilikum
Smoked provola cheese, tomato, pepper and basil

Capricciosa

14,50 € (a, e, g)

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

PIZZE SPECIAL SPEZIAL PIZZEN SPECIALPIZZA

Melanzana e guanciale*	14 € (a, g, e, h)
Crema di melanzane, melanzana a funghetti, provola affumicata, guanciale, basilico Auberginencreme, gebackene Aubergine, 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 Tomate, fior di latte kalabrische Nduja, Wurst, rote Zwiebeln, Gorgonzola, Basilikum San Marzano tomato, fior di latte Calabrian nduja, sausage, red onion, gorgonzola, basil	
Carciofo, pancetta e pecorino	14,00 € (a, e, g)
Fior di latte, crema di pecorino, carciofo, pancetta coppata, menta, prezzemolo e aglio Fior di latte, Pecorino-Creme, Artischocke, Pancetta coppata, Minze, Petersilie und Knoblauch Fior di latte, pecorino cream, artichoke, pancetta coppata, mint, parsley and garlic	
Provola, patata e salsiccia	14,00 € (a, e, g,)
Provola affumicata, crema di pecorino, patata, salsiccia e basilico Geräucherter Provola-Käse, rote Paprikacreme, Wurst, Kartoffeln, Basilikum Smoked provola cheese, pecorino cream, potato, sausage and basil	
Tonno e cipolla*	14,50 € (a, e, d, g)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla rossa, pomodorini, olio all'aglio, origano, basilico San Marzano Tomaten, fior di latte, Thunfisch, Kirschtomaten, Knoblauchöl, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum San Marzano tomato, fior di latte, tuna, red onion, cherry tomatoes, garlic oil, oregano, basil	
Vegan*	17,00 € (a, e,)
Crema di zucchini e menta, bresaola vegana, tofu, rucola Zucchini-minze-creme, vegane Bresaola, Tofu, Rucola Crème of courgette and mint, vegan bresaola, tofu, arugula	
Salmone *	17,00 € (a, e, d, g,)
Base focaccia, salmone affumicato, stracciatella, pomodorini, rucola e limone Focaccia, Räucherlachs, Stracciatella, Kirschtomaten, Rucola und Zitrone Focaccia, smoked salmon, stracciatella, cherry tomatoes, rocket and lemon	
Boscaiola*	15 € (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 estiva *	16,00 € (a, e, g)
Base di focaccia, prosciutto crudo, pesto di basilico, pomodorini confit, stracciatella, rucola Focaccia, Rohschinken, Basilikumpesto, confierte Tomaten, Stracciatella, Rucola Focaccia, Raw Ham, basil pesto, confit tomatoes, stracciatella, arugula	
Pistacchiosa*	16,50 € (a, e, g, h)
Base di focaccia, mortadella in cottura, pesto di pistacchio e parmigiano, stracciatella, basilico Focaccia, Mortadellaschinken, Pistazien-Parmesan-Pesto, Stracciatella, Basilikum Focaccia, mortadella ham, pistachio and parmesan pesto, stracciatella, basil	
Gambero e menta*	17 € (a, b, e, g, h)
Mozzarella di bufala, crema di zucchini e menta, gambero scottato freddo, pomodorini Büffelmozzarella, Zucchini-minze-creme, garnelen, Kirschtomaten, basilikum Buffalo mozzarella, crème of courgette and mint, shrimps, cherry tomatoes, 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

DOLCI DESSERTS DESSERTS

Tiramisù

Savoardi, mascarpone, caffè, uova, cacao
Savoiardibiskuits, Mascarpone, Kaffee, Eier, Kakao
Savoardi bisquits, mascarpone, coffee, eggs, cocoa

10,00 € (a, c, g)

Magnum cioccolato Fondente

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

11,00 € (g, c, h)

Yogurt e Ananas

Mousse allo yogurt, composta di ananas e menta, gelato al
passion fruit
Joghurtmousse, Ananas- und Minzcompott,
Passionsfruchteis
Yoghurt mousse, pineapple and mint compote, passion fruit ice cream

10,00 € (a, g, c)



BEVANDE GETRÄNKE DRINKS

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

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

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

BIRRE ALLA SPINA | BIER VOM FASS | DRAFT BEER

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

BIRRE IN BOTTIGLIA | FLASCHENBIERE | BOTTLED BEER

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

BIRRE IN BOTTIGLIA ANALCOLICA ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

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

VINI WEIN WINE

VINI ROSSIAL 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 "Kaltern"	€ 5,50
Lagrein Kurtasch	€ 5,50

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

BergPinotBianco	€ 5,00
Chardonnay Glarea "Tramin"	€ 5,50
Sauvignon Indra "Girlan"	€ 6,00
GewurtztraminerJustina "SanPauls"	€ 5,00
Kerner "Eisacktaler"	€ 5,00
Sylvaner "Eisacktaler"	€ 5,00

VINO DOLCE | SÜSSER WEIN | SWEET WINE

Moscato Giallo "Kaltern"	€ 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.

