

Mittagstisch

Di-Fr 12-15 Uhr

Lasagna bolognese 12,50

Lasagne mit Rindfleisch und Bolognesesoße.

Lasagna vegetariana 12,50

Lasagne mit Gemüse und Tomatensoße.

Spaghetti al Pomodoro e Basilico 11,90

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum.

Ravioli di Zucca al Burro e Salvia 12,90

Kürbisravioli in Butter geschwenkt mit Salbei.

Gnocchi di Patate ai Quattro Formaggi 12,50

Kartoffelgnocchi in einer cremigen vier Käse soße.

Rigatoni alla Boscaiola 12,90

Rigatoni mit Champignons in herzhafter Bratensauce.

Scaloppine Gratinée con Provola al Vino Bianco 17,50

Überbackene Kalbsschnitzel mit Provola Käse in Weißweinsauce, Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Beilagesalat

Trancia di Salmone al Limone e Aneto 17,50

Lachssteak mit Zitronen Dill Sauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pizza Bianca Funghi, Speck e Mozzarella 12,90

Weißer Pizza ohne Tomatensauce mit Pilzen, Südtiroler Speck und Mozzarella.

Empfehlungen

Caprino Caramellato 19,50

Karamellierter Ziegenkäse auf einem Bett aus Rucola und Walnüssen, begleitet von sanft gegarten Birnen und Granatapfelkernen.

Tartare di Gamberi di Fiume 20,50

Tatar von Louisiana Flusskrebse mit Avocado, feiner Limetten und Zitronennote, serviert auf einem Spiegel aus roter Bete.

Peperoni della Tradizione 15,50

Nach traditioneller Art gefüllte Paprika mit Brotkrume und Käse, leicht pikant, angerichtet auf feiner Tomatensauce.

Strozzapreti al Ragout di Costine 19,50

Strozzapreti Pasta mit langsam geschmortem Kalbs und Schweinerippen Ragù, verfeinert mit feinen Pecorino Spänen.

Tortelli Rossi al Cervo 18,50

Rote, handgemachte Tortelli gefüllt mit Hirsch und Kastanien, serviert auf einer cremigen Parmigiano Soße.

Tagliolini al Pesto di Zucchini 17,50

Feine Tagliolini mit Zucchini Pesto, frischem Ziegenkäse und Zitronenzesten.

Gnocchi di Ricotta „Fatti in Casa“ 18,50

Hausgemachte Ricotta Gnocchi in Tomatensauce mit frischem Basilikum, vollendet mit einem Kern aus Stracciatella.

Guancia di Manzo al Vino Rosso 29,50

Rinderbäckchen langsam in Rotwein geschmort, serviert auf samtigem Kartoffel Sellerie Püree an Gemüse der Saison.

Polpo alle Erbe Aromatiche 31,50

In der Pfanne gebratener Oktopus mit aromatischen Kräutern auf einer süßen Creme aus Süßkartoffeln.

Filetto di Orata all'Isolana 28,50

Doradenfilet mit Kirschtomaten, Kapern und Taggiasca Oliven.

Dessert Empfehlung

Crespella Calda alla Ricotta 8,50

Warmer Crêpe gefüllt mit gesüßter Ricottacreme und Schokoladentropfen.

Semifreddo alle noci 8,50

Walnusssemifreddo mit Nusssoße und Walnussstückchen.

Lunch table

Tuesday to Friday | 12:00–15:00

Lasagna bolognese 12,50

Lasagna with beef and Bolognese sauce.

Lasagna vegetariana 12,50

Lasagna with vegetables and tomato sauce.

Spaghetti al Pomodoro e Basilico 11,90

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil.

Ravioli di Zucca al Burro e Salvia 12,90

Pumpkin ravioli tossed in butter and sage.

Gnocchi di Patate ai Quattro Formaggi 12,50

Potato gnocchi with a creamy four cheese sauce.

Rigatoni alla Boscaiola 12,90

Rigatoni with mushrooms in a rich roast sauce.

Scaloppine Gratinata con Provola al Vino Bianco 17,50

Gratinated veal escalope with provola cheese in white wine sauce, served with rosemary potatoes and Salat.

Trancia di Salmone al Limone e Aneto 17,50

Salmon steak with lemon, dill sauce potatoes and vegetables.

Pizza Bianca Funghi, Speck e Mozzarella 12,90

White pizza without tomato sauce, topped with mushrooms, South Tyrolean speck and mozzarella.

Dessert Empfehlung

Crespella Calda alla Ricotta 8,50

Warm crêpe filled with sweetened ricotta cream and dark chocolate drops.

Semifreddo alle noci 8,50

Walnut semifreddo with nut sauce and walnut pieces.

Recommendations

Caprino Caramellato 19,50

Caramelized goat cheese on a bed of arugula and walnuts, accompanied by cooked pear and pomegranate seeds.

Tartare di Gamberi di Fiume 20,50

River crayfish tartare with avocado, lime and lemon aromas, served on a beetroot carpaccio.

Peperoni della Tradizione 15,50

Traditional stuffed peppers with breadcrumbs and cheese, lightly spicy, served on a fine tomato sauce.

Strozzapreti al Ragout di Costine 19,50

Strozzapreti pasta with slow cooked pork rib ragout, finished with pecorino cheese.

Tortelli Rossi al Cervo 18,50

Homemade red tortelli filled with venison and chestnuts, served on a creamy Parmesan sauce.

Tagliolini al Pesto di Zucchine 17,50

Fine tagliolini with zucchini pesto, fresh goat cheese and lemon zest.

Gnocchi di Ricotta „Fatti in Casa“ 18,50

Homemade ricotta gnocchi in tomato sauce with basil, finished with a stracciatella core.

Guancia di Manzo al Vino Rosso 29,50

Slow braised beef cheek in red wine, served on a smooth potato and celery purée.

Polpo alle Erbe Aromatiche 31,50

Pan fried octopus with aromatic herbs, served on a sweet potato cream.

Filetto di Orata all'Isolana 28,50

Sea bream fillet with cherry tomatoes, capers and Taggiasca olives.