

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



Crema di Asparagi verdi con Uovo poché
Grüne Spargelcremesuppe mit pochierte Ei
Green Asparagus Cream Soup with poached Egg



Gnocchi di Patate della Val di Gresta al Ragù bianco di Vitello e Scaglie di Trentingrana
Kartoffelklösschen aus Gresta Tal mit Kalbfleisch Weissesauce und Trentingrana Käse
Potatoes Dumplings with Veal Meat White Sauce and Trentingrana Cheese



Tagliata di Controfiletto di Manzo al Rosmarino
con Panzanella di Pomodorini alla toscana e Speck croccante
Rosmarin Rinder Lendensteak Tagliata mit Tomaten „Panzanella“ nach Toskana Art und knusperig Speck
Beef Entrecote Steak Tagliata with Rosemary and Tomatoes “Panzanella” Tuscan Style and crunchy Speck



Tartelletta di Frolla con Cremoso allo Yogurt e Frutti rossi
Mürbeteig Tartellette mit Joghurt Creme und rote Früchte
Shortpastry Tartellette with Yogurt Cream and red Fruits



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2017 Pinot Grigio Collio DOC – Branko € 29,00

2015 Nebbiolo “Langhe” DOC. – Massolino € 34,00

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Campania

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Kampanien Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Campania Specialties

Caprese Villa Nicolli Style con Insalata di Pomodorini Ciliegia, Perla di Bufala ed Emulsione di Basilico

Villa Nicolli Caprese mit Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Basilikum Sauce

Villa Nicolli Caprese with Tomatoes, Buffalo's milk Mozzarella and Basil Sauce



Paccheri selezione "De Cecco" della tradizione napoletana con Friarielli e Salsiccia

Paccheri "De Cecco" nach neapolitanischer Art mit Friarielli und Salsiccia

Paccheri "De Cecco" Naples Style with Friarielli and Sausage



Scaloppa di Ricciola profumata al Lemoncedro su Insalata di Spinacini freschi

Adlerfischscheibe parfümiert mit Lemoncedro auf frische Spinat

Amberjack Steak scented with Lemoncedro on fresh Spinach



Crème Brulé al Cocco con piccolo Babà al Rhum

Kokkos Crème Brulé mit kleiner Babà mit Rhum

Coconut Crème Brulé with small Babà with Rhum



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte

Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat

Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2017 Nosiola DOC – Cantina Toblino

€ 29,00

2015 Chianti Nipozzano Riserva DOCG – Frescobaldi

€ 31,00

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Trentino

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Trentino Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Trentino Specialties

Bocconcini di Trota marinata alla Gardesana con Verdurine croccanti
Marinierte Forelle-Stückchen nach Gardesana Art mit knusperig Gemüse
Marinated Trout Bites Gardesana Style with crunchy Vegetables



Strangolapreti saltati con Burro, Salvia e scaglie di Formaggio Vezzena
Strangolapreti, typisch Spinat und Brot Klößchen mit Butter, Salbei und Vezzena Käse
Strangolapreti, local Spinach and Bread Dumplings with Butter, Sage and Vezzena Cheese



Guancia di Manzo brasata al Marzemino con le sue Verdure e Spuma di Patate al Rafano
Geschmorte Rindebacke mit Marzemino Wein, Gemüse und Rettich Kartoffelmousse
Braised Beef Cheek with Marzemino Wine, Vegetables and Horseradish Potato Mousse



Tortino tiepido alle Mele e Grappa con Salsa Vaniglia
Apfel und Schnaps lauwarm Törtchen mit Vanille Sauce
Apple and Grappa lukewarm Pie with Vanilla Sauce



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2016 Gewürztraminer S. Valentin DOC – St. Michael Eppan **€ 44,00**

2015 Cabernet-Merlot DOC – St. Michael Eppan **€ 34,00**

Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Liguria

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Ligurien Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Liguria Specialties

Lonzino di Maiale marinato al Timo e Limone con Panissa di Ceci fritta
Marinierte Schweinlendenstück mit Thymian und Zitronen und frittierte Kichererbsen „Panissa“
Marinated Loin of Pork with Thyme and Lemon and fried Chickpeas “Panissa”



Gemelli di Pasta all’Uovo con Pesto di Basilico di “Pra”, Patate e Fagiolini
Gemelli Eiernudeln mit Basilikum Pesto aus Pra, Kartoffeln und grüne Bohnen
Gemelli Egg Pasta with Basil Pesto from Pra, Potatoes and green Beans



Cornucopia di Branzino in Guazzetto di Pomodori, Olive Taggiasche alla Ligure
Seebarschröllchen mit Tomatensauce und Taggiasca Oliven nach Ligurischer Art
Sea Bass Roll with Tomato Sauce and Taggiasca Olives Ligurian Style



Cre moso al Cioccolato fondente con Crumble alle Nocciole
Bitter Schokoladenmousse mit Haselnuss Crumble
Dark Chocolate Mousse with Hazelnut Crumble



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2018 Lugana DOC – Cà dei Frati **€ 32,00**

2016 Pinot Nero DOC – St. Michael Eppan **€ 36,00**

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



Tartare di Salmone marinato con Spuma di Guacamole e Pane Carasau

Marinierter Lachs Tartare mit Guacamole und Carasau Brot

Marinated Salmon Tartare with Guacamole and Carasau Bread



Spaghetti Selezione "Felicetti" con Guanciale mantecato alla Carbonara

Spaghetti "Felicetti" mit Bauchspeck nach Carbonara Art

Spaghetti "Felicetti" with Cheek Lard Carbonara Style



Filetto di Vitello cotto a bassa Temperatura in Crosta di Pistacchi con Salsa al Teroldego

Kalbsfilet niedrigtemperatur in Pistazien Kruste mit Teroldego Wein Sauce

Fillet of Veal in a Pistachio Crust with Teroldego Wine Sauce



Coppa di Bavarese alle Fragole con Biscuit alla Cannella e Vaniglia

Erdbeeren Bavarese mit Zimt-Vanille Biscuit

Strawberry Bavarese with Cinnamon and Vanilla Biscuit



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte

Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat

Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2016 Sauvignon S. Valentin DOC – St. Michael Eppan € 44,00

2011 Barolo DOCG – Massolino € 56,00

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Emilia Romagna

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Emilia Romagna Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Emilia Romagna Specialties

Quiche al Parmigiano Reggiano con Spuma di Mortadella
Quiche mit Reggiano Parmesan Käse und Mortadella Mousse
Quiche with Parmigiano Reggiano Cheese and Mortadella mousse



Lasagne di Pasta all'Uovo con Ragù di Manzo della Tradizione emiliana
Eier Lasagne mit Rindfleisch Sauce nach emilianischer Art
Egg Lasagne with Beef Sauce Emilian Style



Galletto ruspante alla Brace profumato alla Senape in Grani
Freilandhähnchen vom Grill parfümiert mit Senf
Grilled Farm-Yard Cockerel scented with Mustard



Parfait al Caffè con Pan di Cioccolato e Salsa ai Mirtilli neri
Kaffee Parfait mit Schokolade Biskuit und schwarze Heidelbeere Sauce
Coffee Parfait with Chocolate Sponge Cake and Huckleberry Sauce



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2018 Terlaner DOC – Cantina Terlan € 31,00

2016 Baccu – Melis Enrico € 43,00

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



Tataki di Carne Salada con Radicchio brasato e Chips di Pane
Pökelfleisch Tataki mit geschmorten Radicchio und Brot Chips
Tataki of Local Salted Meat with braised Radicchio and Bread Chips



Festoni di Pasta all'Uovo integrali con Broccoli, Luganega e Filetti di Mandorle tostate
Vollkorn Eiernudeln mit Brokkoli, "Luganega" und geröstete Mandeln
Whole Wheat Egg Pasta with Broccoli, "Luganega" and toasted Almond



Filetto di Manzo in Crosta di Pasta Sfoglia alla Wellington
Filet vom Rind im Blätterteig Kruste nach Wellington Art
Filet of beef in Puff Pastry Crust Wellington Style



Éclair con Crema al Limone e Dadolata di Ananas caramellato
Éclair mit Zitronen Creme und karamellisierte Ananas
Éclair with Lemon Cream and caramelized Pineapple



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2016 Capobranco DOC - Branko € 29,00

2016 Le Serre Nuove Bolgheri DOC – Tenuta Ornellaia € 59,00

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Piemonte

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Piemonte Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Piemonte Specialties

Tartare di Manzo servito con Pan brioche e Composta di Cipolle rosse

Rind Tartare mit Pan Brioche und Rote Zwiebeln Kompott

Beef Tartare with Pan Brioche and Red Onions Compote



Agnolotti di Carne alla Piemontese saltati con Burro e Salvia

Agnolotti- Fleisch Ravioli mit Butter und Salbei

Agnolotti- Ravioli filled with Meat- with Butter and Sage



Arrosto di Vitello in Manto di Lardo con Salsa tartufata

Kalbsbraten mit Lardo rolliert und Trüffel Sauce

Roast Veal wrapped with Lardo and Truffle Sauce



Panna Cotta con Trilogia di Salse al Caffè, Frutti rossi e Caramello

Panna Cotta Trilogie : Kaffee, Karamell und Rote Früchte

Panna Cotta with a Trilogy of Sauces: Coffee, Caramel and Red Fruits



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte

Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat

Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2017 Pinot Grigio Collio DOC – Branko € 29,00

2015 Nebbiolo “Langhe” DOC. – Massolino € 34,00

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



Crema di Porri e Patate della Val di Gresta con Cialda di Trentingrana
Aus Gresta Tal Kartoffel- Lauch-Cremesuppe mit Trentingrana Käse
Cream of Leek and Potatoes from Gresta Valley with Trentingrana Cheese



Spaghetti selezione "Felicetti" con Aglio, Olio Verde Vittoria, Peperoncino fresco
e Croccante di Taralli al Pepe e Mandorle
Spaghetti "Felicetti" mit Knoblauch, Olivenöl Verde Vittoria, frischem Chili
und knackige Taralli mit Pfeffer und Mandeln
Spaghetti "Felicetti" with Garlic, Olive Oil Verde Vittoria, fresh Chilli
and crispy Taralli with Pepper and Almonds



Medaglione di Controfiletto di Manzo con Anelli di Cipolla rossa croccante e Riduzione di Lagrein
Rinder Lendensteak Medaillon mit knusprige rote Zwiebelringe und Lagrein Sauce
Beef Entrecote Steak Medallion with crunchy red Onion Rings and Lagrein Sauce



Trancio di Sacher Torte con Zuppetta di Frutti di Bosco
Sacher Torte mit Waldbeeren "Suppe"
Sacher Torte with Wild Berries "Soup"



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2017 Nosiola DOC – Cantina Toblino **€ 29,00**

2015 Chianti Nipozzano Riserva DOCG – Frescobaldi **€ 31,00**

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Alto Adige

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Süd Tirol Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach South Tyrol Specialties

Petali di Speck I.G.P. con Cake salato alla Mediterranea e Dressing allo Yogurt
Speck I.G.P. mit salzig Kuchen nach Mediterrane Art und Joghurt Dressing
Speck I.G.P. with salted Pie Mediterranean Style and Yogurt Dressing



Spaetzle bianchi e rossi con Crema di Formaggi erborinati, Noci del Bleggio e Chips di Mortandella
Weisse und rote Spaetzle mit Käse Creme, Nüsse und Mortandella Chips
White and red Spaetzle with Cheese Cream, Nuts and Mortandella Chips



Stinco di Maiale cotto a bassa Temperatura laccato alla Birra con Insalata di Crauti profumati al Cumino
Schweinshaxe – niedrigtemperatur mit Bier und Sauerkraut Salat parfümiert mit Kümmel
Shank of Pork cooked at low Temperature with Beer and Sauerkraut Salad scented with Cumin



Tiramisù classico della Tradizione con Cruée di Cacao
Tiramisù mit Kakao Cruée
Tiramisù with Cocoa Cruée



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2016 Gewürztraminer S. Valentin DOC – St. Michael Eppan **€ 44,00**

2015 Cabernet-Merlot DOC – St. Michael Eppan **€ 34,00**

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Sicilia

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Sizilien Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Sicily Specialties

**Crema di Pomodori Piccadilly con Spuma di Panna Acida
Profumata all'Erba Cipollina**

**Piccadilly Tomatensuppe mit saure Sahne Mousse parfümiert mit Schnittlauch
Piccadilly Tomato Cream Soup with sour Cream Mousse scented with Chives**



Cavatelli di Pasta all'Uovo alla Siciliana con Ragù di Manzo

**Cavatelli Eiernudeln nach sizilianischer Art mit Rind Sauce
Cavatelli Egg Pasta Sicilian Style with Beef Sauce**



Tortino di Melanzane e Spada con Provola affumicata e Gocce di Pesto di Basilico

**Aubergine und Schwertfisch Törtchen mit geräuchertem Provola Käse und Basilikum Pesto
Aubergine and Swordfish Pie with smoked Provola Cheseese and Basil Pesto**



Mousse al Cioccolato bianco e Prosecco con Croccante di Mandorle e Mais

**Weisse Schokolade und Prosecco Mousse mit knusperig Mandeln und Mais
White Chocolate and Prosecco Mousse with crispy Almonds and Corn**



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte

**Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads**

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2018 Lugana DOC – Cà dei Frati € 32,00

2016 Pinot Nero DOC – St. Michael Eppan € 36,00

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere allergeni: la lista completa è disponibile a richiesta
Unsere Speisen und Getränke können Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten: die Liste steht zu Ihre Verfügung
Our dishes and beverages can contain substances which create allergies or intolerances: full list at your disposal

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Veneto

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Venetien Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Veneto Specialties

Baccalà al Latte alla Vicentina su Crema di Polenta
Stockfisch mit Milch nach Vizentiner Art auf Polenta Creme
Codfish with Milk Vicenza Style on Polenta Cream



Bigoi della Tradizione del Garda con Sarde, Pinoli, Uvetta e Concassé di Pomodori
Bigoi Nudeln mit Sardinen, Pinienkerne, Rosinen und Tomaten Concassé
Bigoi Pasta with Sardines, Pine Nuts, Raisin and Tomato Concassé



Tagliata di Petto d'Anatra Cotto a Bassa Temperatura
profumata al Miele di Castagno e Timo su Radicchio brasato al Bardolino
Entenbrust Tagliata – niedrigtemperatur parfümiert mit Kastanien Honig und Thymian
auf geschmorte Radicchio mit Bardolino Wein
Duck Breast Tagliata coked at low Temperature scented with Chestnut Honey and Thyme
on braised Radicchio with Bardolino Wine



Tarte Tatin alle Mele con Gelato alla Vaniglia e Cialda d'Arancio e Mandorle
Apfel Tarte Tatin mit Vanille Eis und Orange - Mandeln Waffel
Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream and Orange – Almond Wafer



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2016 Sauvignon S. Valentin DOC – St. Michael Eppan € 44,00

2011 Barolo DOCG – Massolino € 56,00

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Lombardia

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Lombardei Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Lombardy Specialties

Bignè Salato farcito con Crema di Philadelphia e Misto Bosco con Chips di Pancetta
Mit Philadelphia Creme und Pilzen gefülltem Bigné mit Pancetta Chips
Bigné stuffed with Philadelphia Cream and Mushrooms with Pancetta Chips



Fagottino di Crêpes alla Valtellinese su Vellutata allo Zafferano
Crêpes Törtchen mit Wirsing, Kartoffeln und Käse auf Safran Creme
Crêpes Pie with Savoy Cabbage, Potatoes and Cheese on Saffron Cream



Scaloppa di Suprema di Pollo dorata con Pane e Patate servita con Composta di Mirtilli
Hühnerbrust paniert mit Brot und Kartoffel mit Heidelbeeren Kompott
Chicken Breast rolled in Bread and Potatoes with Blueberry Compote



Torta di Noci con Crema di Sciroppo d'Acero e Gelato alla Panna
Pecan Nusstorte mit Ahornsirup Creme und Sahneeis
Pecan Cake with Maple Syrup and Plain Ice Cream



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2018 Terlaner DOC – Cantina Terlan € 31,00

2016 Baccu – Melis Enrico € 43,00

*Il menu è stilato secondo la stagionalità e la freschezza dei prodotti del mercato
Die Marktfrische saisonale Komposition unseres Küchenteams
Our chef's composition utilizing the freshest market and seasonal ingredients*



IN VIAGGIO PER L'ITALIA: oggi siamo in Lazio

ITALIENISCHE REISE: Heute erreichen wir Latium Spezialitäten

A ROUND TRIP IN ITALY: Today we reach Lazio Specialties

Crema di Fagioli Cannellini con Polipo scottato alla Piastra e Olio al Rosmarino
Cannellini Bohnen Cremesuppe mit Krake vom Grill und Rosmarin-Öl
Cannellini Bean Cream Soup with grilled Octopus and Rosemary Oil



Penne Selezione "Felicetti" alla Amatriciana con Scaglie di Formaggio Pecorino Romano
Penne "Felicetti" nach Amatriciana Art mit römischer Schafkäse
Penne "Felicetti" Amatriciana Style with Roman Sheep Cheese



Cosciotto d'Agnello lardellato alle Erbe Aromatiche con Salsa di Carciofi alla Giudea
Lammkeule mit Gewürzkräuter und Artischocken Sauce nach römischer Art
Leg of Lamb with aromatic Herbs and Artichokes Sauce Roman Style



Millefoglie scomposta con Crema Chantilly alla Vaniglia e Tartare di Fragole
Millefeuille mit Vanille Chantilly Creme und Erdbeeren Tartare
Mille-Feuille with Vanilla Chantilly Cream and Strawberry Tartare



Il nostro menù è arricchito da un Buffet di Verdure di stagione crude e cotte, insalate miste e composte
Unser Buffet besteht aus frischen und gekochte Gemüse und Gemischte Salat
Our Menù is enriched with a Buffet of Fresh and cooked Vegetables and with mixed Salads

€ 32,00

VINI CONSIGLIATI – WEINEMPFEHLUNGEN – WINE RECOMMENDATION

2016 Capobranco DOC - Branko € 29,00

2016 Le Serre Nuove Bolgheri DOC – Tenuta Ornellaia € 59,00