

TAGLIERI

Gedeck pro Person | hausgemachtes Brot, Grissini & Aufstrich
coperto a persona | pane, grissini e formaggio fresco fatti in casa

2,50€

2,50€

für zwei Personen | per due persone

25,00€

TAGLIERE DI SALUMI PREGIATI

verschiedenes an italienischen Wurstspezialitäten
varietà di salumi pregiati italiani

TAGLIERE DI FORMAGGI PREGIATI

verschiedene affinierte Käsespezialitäten^{Südtirol & Italien} mit Mostarde
varietà di formaggi affinati^{Alto Adige & Italia} con mostarde

TAGLIERE MISTO

verschiedene Spezialitäten von Wurst & Käse mit Mostarde
varietà di specialità di salumi e formaggi con mostarde

ANTIPASTI

ACCIUGHE „DEL MAR CANTABRICO“

12,50€

Sardellenfilets mit französischem Pouchonbrot & gesalzener Butter
filetti di acciga con pane francese pouchon e burro salato

HALLOUMI

15,50€

Aubergine gratiniert | Rauke | Kirschtomaten | Focaccia
melanzana gratinata | rucola | pomodorini | focaccia

POKÉ BOWL

18,00€

Venerereis | Edamame | Avocado | Gurken | Mango | Karotten | Thunfisch gebraten | Wasabi-Mayo | Sesam
riso venere | edamame | avocado | cetrioli | mango | carote | tonno scottato | maionese di wasabi | sesamo

CHICKEN BURGER

16,50€

Bun | Eisbergsalat | Caesar-Sauce | Speck | Country-Kartoffeln
bun | insalata iceberg | salsa ceasar | bacon | patate country

TATAR DI MANZO

18,00€

Rindertatar | Carpaccio vom weißen Spargel | gesalzene Butter | Pan Brioche ^{BACKIFICIO}
tatar di manzo | carpaccio di asparagi bianchi | burro salato | pan brioche ^{BACKIFICIO}

ALL TIME CLASSICS

RISOTTO

16,00€

mit Tomaten | Pistazien | Burrata
al pomodoro | pistacchi | burrata

SPAGHETTI CHITARRA

17,50€

Kalbsragout | Spargel | Pecorino Toscano
ragù di vitello | asparagi | pecorino toscano

RAVIOLI hausgemacht | fatti in casa

18,00€

gefüllt mit Wolfsbarsch und Zucchini | Sauce von der gelben Datteltomate | Olivenpulver
ripieni di branzino e zucchini | salsa datterino giallo | polvere di olive

ORATA

26,00€

Goldbrasse mit Kräutern gebraten | Basmatireis und Avocado | Pak Choi mariniert
orata alle erbe | riso basmati e avocado | pak choi marinato

TAGLIATA DI MANZO

28,00€

Tagliata vom Rind | Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse
patate al rosmarino | verdure di stagione

PIZZA PADELLINO	AI TRE POMODORI	14,00€
	Sauce von der „San Marzano ^{DOP} “ - sowie der gelben Datteltomate zerdrückte Pachino-Tomate Dreierlei von der Olive Kapern Pantelleria Origano <i>salsa di pomodoro „San Marzano^{DOP}“ e datterino giallo pachino schiacciato tris di olive capperi di pantelleria origano</i>	
	Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose <i>accughe „del mar cantabrico“ in latta</i>	+ 4,90€
	GAMBERI	16,00€
	Mozzarella Steinpilze Garnelen Zucchini <i>mozzarella porcini gamberi zucchine</i>	
	CRUDO <small>kalt belegt condita a crudo</small>	16,00€
TARTE FLAMBÉE	Rohschinken ^{DOP} Cocktailtomaten Büffelmozzarella Basilikum <i>prosciutto crudo^{DOP} pomodorini mozzarella di bufala basilico</i>	
	BRIE	15,50€
	Tomatensauce Mozzarella Brie Rauke Coppa <i>salsa pomodoro mozzarella brie rucola coppa</i>	
BURGER	FOCACCIA AL ROSMARINO	13,00€
	Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“ <i>focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“</i>	
	CLASSICA	13,00€
BURGER	Crème fraîche Zucchini Frühlingszwiebel Speck <i>crème fraîche zucchine cipollotto speck</i>	
	SALMONE	13,00€
	Crème fraîche Räucherlachs Babyspinat Pinienkerne <i>crème fraîche salmone affumicato spinaci pinoli</i>	
BURGER	VEGETARIANA	12,50€
	Crème fraîche Zucchini Aubergine Paprika Rauke <i>crème fraîche zucchine melanzane peperoni rucola</i>	
BURGER	IM KULT BURGER	16,50€
	Fleischkrapferl vom Rind ^(200g) , Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce <i>polpetta di manzo^(200g), insalata, fior di latte, cipolla caramellata, uovo al tegame, olio di tartufo e salsa chimichurri</i>	
	dazu hausgemachter Dip sowie Pommes mariniert mit Limette und rosa Pfeffer <i>con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa</i>	