

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

ACCIUGHE „DEL MAR CANTABRICO“

12,50€

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

TOFU

15,00€

in Tomatensauce mariniert | Quinoa | Frühlingszwiebeln | Pak Choi | Zitronengras-Sauce | Grünes Curry
marinato al pomodoro | quinoa | cipollotto arrostito | packchoi | salsa lemongrass | curry verde

POKÉ BOWL

17,50€

Venere-Reis | Karotten | Gurken | Edamame | Avocado | Mango | Garnelen im Tempura | Wasabi-Mayo | Sesam
riso venere | carote | cetrioli | edamame | avocado | mango | gamberi in tempura | maionese di wasabi | semi di sesamo

TONNO TATAR

18,50€

Thunfisch-Tatar | Gazpacho | Avocado | Wildkräutersalat | Radieschen | Ponzu-Sauce mit Focaccia
battuto di tonno | gazpacho | avocado | insalatina selvatica | ravanelli | salsa ponzu con focaccia

TATAR DI MANZO

18,00€

Rindertatar | Zucchini Blüten in Tempura | Stracciatella | gesalzene Butter | Pan Brioche ^{BACKFICIO}
tatar di manzo | fiore di zucca in tempura | stracciatella | burro salato | pan brioche ^{BACKFICIO}

RISOTTO

15,00€

mit gelber Paprika | Minze | Ziegenkäse
al peperone giallo | menta | formaggio di capra

FUSILLONE

15,50€

Fusillone | Basilikum-Pesto | cremiger Ricotta | N'duja
fusillone | pesto di basilico | ricotta mantecata | n' duja

GNOCCHI hausgemacht | fatti in casa

18,50€

Kartoffelgnocchi | Garnelen | Schwertfisch | Zucchini | Venusmuscheln
gnocchi di patate | gamberi | pesce spada | zucchini | vongole

CALAMARO

26,00€

Tintenfisch kurz angebraten | Kartoffelpüree | Mangold sautiert
calamaro scottato | purè di patate | bieta saltata

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>acciughe „del mar cantabrico“ in latta</i>	+ 4,90€
	SCAROLA	16,00€
	Eskariol Burrata Sardellen <i>scarola burrata acciughe</i>	
	CRUDO kalt belegt condita a crudo	16,00€
TARTE FLAMBÉE	Rohschinken ^{DOP} Cocktailtomaten Büffelmozzarella Basilikum <i>prosciutto crudo^{DOP} pomodorini mozzarella di bufala basilico</i>	
	MELANZANA	14,50€
	Tomate Mozzarella Provola geräuchert Auberginen gesalzener Ricotta <i>pomodoro mozzarella provola affumicata melanzane ricotta salata</i>	
	FOCACCIA AL ROSMARINO	13,00€
Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“ <i>focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“</i>		
BURGER	CLASSICA	13,00€
	Crème fraîche Zucchini Frühlingszwiebel Speck <i>crème fraîche zucchini cipollotto speck</i>	
	SALMONE	13,00€
Crème fraîche Räucherlachs Babyspinat Pinienkerne <i>crème fraîche salmone affumicato spinacino pinoli</i>		
VEGETARIANA	12,50€	
Crème fraîche Zucchini Aubergine Paprika Rauke <i>crème fraîche zucchini melanzane peperoni rucola</i>		
IM KULT BURGER	16,50€	
Fleischkrapferl vom Rind ^(200g) , Salat, Fior di Latte, karamellierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce <i>carne 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>		