

Gedeck pro Person | *coperto a persona* 1,50€
hausgemachtes Brot, Grissini & Aufstrich | *pane, grissini e formaggio fresco fatti in casa* 1,00€

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

HUMUS 15,00€

Kichererbsen-Hummus | Pilze | Mangold | Carasau-Brot
humus di ceci | funghi | bieta | pane carasau

POKÉ BOWL 18,00€

Venere-Reis | Wakame | Edamame | Karotten | Granatapfel | Tintenfisch | Wasabi-Mayo | Sesam
riso venere | wakame | edamame | carote | melograno | polpo | maionese di wasabi | semi di sesamo

ZUPPETTA DI PESCE 18,00€

Fischsuppe | Gemüse | getoastetes Brot
zuppetta di pesce | verdure | pane tostato

TATAR DI MANZO 18,00€

Artischockenherzen | Parmesanspäne | Balsamico-Perlen | gesalzene Butter | Pan Brioche^{BACKFICIO}
cuore di carciofo | scaglie di grana | perle di balsamico | burro salato | pan brioche^{BACKFICIO}

RISOTTO 15,50€

Risotto | Spinat | Ziegenkäse | Guanciale
risotto | spinaci | caprino | guanciale

ORECCHIETTE 15,50€

Orecchiette | Brokkoli | Oliven | getrocknete Tomaten | Burrata
orecchiette | broccoli | olive | pomodori secchi | burrata

RAVIOLI hausgemacht | fatti in casa 16,00€

gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen | Parmesancreme | Pinienkerne
ripieni di ricotta e porcini | crema di parmigiano | pinoli

BRANZINO 26,00€

Wolfsbarsch | Basmatireis | süß-saures Gemüse | Guacamole
branzino | riso basmati | verdure agrodolce | guacamole

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
salsa di pomodoro „San Marzano^{DOP}“ e datterino giallo | pachino schiacciato tris di olive | capperi di pantelleria | origano

Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose
acciughe „del mar cantabrico“ in latta

+ 4,90€

4 FORMAGGI

14,00€

Tomatensoße | Mozzarella | Gorgonzola | Edamer | Parmesan | Radicchio
salsa pomodoro | mozzarella | gorgonzola | edamer | parmigiano | radicchio

CRUDO kalt belegt | condita a crudo

16,00€

Rohschinken^{DOP} | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
prosciutto crudo^{DOP} | pomodorini | mozzarella di bufala | basilico

CARCIOFI

15,00€

Mozzarella | Artischockencreme | Coppa | Stracciatella
mozzarella | crema di carciofi | coppa | stracciatella

FOCACCIA AL ROSMARINO

13,00€

Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“
focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“

TARTE FLAMBÉE

CLASSICA

13,00€

Crème fraîche | Zucchini | Frühlingszwiebel | Speck
crème fraîche | zucchini | cipollotto | speck

SALMONE

13,00€

Crème fraîche | Räucherlachs | Babyspinat | Pinienkerne
crème fraîche | salmone affumicato | spinacino | pinoli

VEGETARIANA

12,50€

Crème fraîche | Zucchini | Aubergine | Paprika | Rauke
crème fraîche | zucchini | melanzane | peperoni | rucola

BURGER

IM KULT BURGER

16,50€

Fleischkrapferl vom Rind^(200g), Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce
carne di manzo^(200g), insalata, fior di latte, cipolla caramellata, uovo al tegame, olio di tartufo e salsa chimichurri

dazu hausgemachter Dip sowie Pommes mariniert mit Limette und rosa Pfeffer
con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa