

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<sup>Südtirol & Italien</sup> mit Mostarde  
*varietà di formaggi affinati<sup>Alto Adige & Italia</sup> 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*

**MOZZARELLA DI BUFALA** 

**15,00€**

Tomaten gemischt | Rauke | Zucchini | Oliven | Feigen | Büffelmozzarella | Basilikum  
*pomodori misto | rucola | zucchine | olive | fichi | mozzarella di bufala | basilico*

**POKÉ BOWL** 

**18,00€**

Venere-Reis | Avocado | Mango | Gurken | Edamame | Thunfisch kurz angebraten | Wasabi-Mayonnaise | Sesamkörner  
*riso venere | avocado | mango | cetrioli | edamame | tonno scottato | maionese di wasabi | semi di sesamo*

**TATAR DI SALMONE** 

**18,00€**

Russischer Salat | Avocado | Quinoa gepufft | Focaccia  
*insalata russa | avocado | quinoa soffiata | focaccia*

**TATAR DI MANZO**

**18,00€**

Wachteleier | süß-saure Zwiebeln | gesalzene Butter | Pan Brioche <sup>BACKIFICIO</sup>  
*Uova di quaglia | cipolla agrodolce | burro salato | pan brioche <sup>BACKIFICIO</sup>*

**RISOTTO**

**16,00€**

Safran | Pfifferlinge | Gorgonzola  
*zafferano | finferli | gorgonzola*

**SPAGHETTI CHITARRA ALLA „NERANO“**

**15,50€**

Zucchini | Provolone del Monaco | Basilikum  
*zucchine | provolone del monaco | basilico*

**RAVIOLI** <sup>hausgemacht | fatti in casa</sup>

**16,00€**

mit Ricotta und Auberginen gefüllt | Pesto aus getrockneten Tomaten | Pinienkerne  
*ripieni di ricotta e melanzane | pesto di pomodori secchi | pinoli*

**PESCATRICE & GAMBERI**

**26,00€**

Seeteufel & Garnele | Römischer Salat gegrillt | Kartoffel-Auberginen-Bällchen | Caesar-Sauce  
*lattuga grigliata | polpettine di patate e melanzane | salsa ceasar*

**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<sup>DOP</sup>“ - sowie der gelben Datteltomate  
zerdrückte Pachino-Tomate | Dreierlei von der Olive | Kapern Pantelleria | Origano  
*salsa di pomodoro „San Marzano<sup>DOP</sup>“ 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€**

**BRESAOLA**

**16,00€**

Mozzarella | Kirschtomaten | Bresaola | Stracciatella  
*mozzarella | pomodorini | Bresaola | stracciatella*

**CRUDO** kalt belegt | condita a crudo

**16,00€**

Rohschinken<sup>DOP</sup> | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum  
*prosciutto crudo<sup>DOP</sup> | pomodorini | mozzarella di bufala | basilico*

**FINFERLI**

**16,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, Pfifferlinge  
*Salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia, finferli*

**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<sup>(200g)</sup>, Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel,  
Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce  
*carne di manzo<sup>(200g)</sup>, 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*