

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Appetizers

„Antipasto della casa“ Misto salumi e formaggi
„Puccinís Vorspeisenteller“ Gemischtes von Wurst- und Käsesorten
“Puccini Trencher“ Mixed cold cuts and cheeses
(G) € 19,00.-

Quiche Lorraine con fiocco stagionatura 5 anni
Quiche Lorraine mit Rohschinken
Quiche Lorraine with prosciutto
(A-C-G) € 15,00.-

Formaggi assortiti con Mostarde
Gemischte Käseauswahl mit verschiedenen Mostarde
Assorted cheese with home made mustards
(G-H) € 18,00.-

Tartara di filetto di bue
Tartar vom Jungrindfilet
tartare of young beef
(A-C-L) € 21,00.-

Minestre – Süppchen - Soups

Ristretto di manzo con canederli di speck
Tiroler Speckknödelsuppe
Ristretto of beef with speck dumplings
(A-L-G) € 11,00.-

Vellutata del giorno
Tages Cremesüppchen
velvety oft he day
(C-G) € 11,00.-

Solo in caso di necessità usiamo prodotti congelati
Nur im Notfall werden Tiefkühlprodukte verwendet
Only in case of necessity we use frozen products

Coperto – Gedeck – place setting
à persona € 3,00

Primi piatti - Warme Vorspeisen - First Courses

*Tris di gnocchi Tirolesi in salsa di rafano
formaggio - spinaci ed erbe di campo - barbabietola
Nockentris von Spinat- Käse- Röhren auf Meerrettichcreme
Tasting of three Tyrolese dumplings with cheese-spinach-beet
(A-C-G) € 15,00.-*

*Fettuccine al cioccolato con crema di tartufo bianco
Schokolade-Bandnudeln mit Trüffelsosse
Chocolate fettuccine with truffle sauce
(A-C-G) € 18,00.-*

*Bonbon di patate ripieni di gorgonzola su crema di cipollina
Kartoffelbonbon gefuellt mit Gorgonzola und schnittlauchsoße
Potato bonbons stuffed with gorgonzola on a creamy chive
(A-C-G-H) € 15,00.-*

*Sorpresa di risotto dello Chef
Überraschungsrisotto vom Chef
Chef's risotto surprise
(G-N) € 18,00.-*

*Ravioli ripieni di erbe selvatiche e ricotta su battuto di pomodoro
Ravioli mit Kraeuter-Topfenuellung auf Tomatenragout
Ravioli stuffed with wild herbs and ricotta on a tomato sauce
(A-C-G) € 16,00.-*

*Maltagliati fatti in casa al pesto del giorno
Hausgemachte Bandnudeln mit Pesto des Tages
Homemade Maltagliati with pesto of the day
(A-G) € 15,00.-*

Secondi piatti - Hauptspeisen – Second Courses

Inclusi 2 contorni – 2 Beilagen – 2 side dishes included

Tagliata di bue con crosta d'aromi
Entrecotescheiben vom Ochsenrind mit Rosmarinkruste
Sliced beef with aromatic crust
(A-G) € 25,00.-

Filetto di bue grigliato in riduzione al Brunello
Ochsenjungrindfilet vom Grill oder Brunelloreduktion
Grilled fillet or Brunello sauce
(G-N) € 28,00.-

Filetto di salmone grigliato
Lachsfilet vom Grill
Salmon fillet from the grill
(D) € 22,00.-

Arrosto di cervo al cinepro
Geschmorter Hirschbraten mit Wachholdersoße
Braised venison roast with juniper sauce
(I) € 23,00.-

Filetto di maiale in mantello di pancetta
Schweinsfilet im Bauchspeckmantel
Pork fillet in bacon wrap
(G) € 20,00.-

Dolci - Etwas Süßes - Dessert

Frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia
Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis
Warm berries with vanilla ice cream
(A-C-G) € 9,00

Pâtisserie Tarte
Früchtetarte
Tarte
(A-C-G-H) € 9,00.-

Sorbetti
Sorbeets
sorbets
(C-G) € 9,00.-

Semifreddo
Halbgefrorenes
Parfait
(C-G-H) € 9,00.-

Dessert del giorno
Tages Dessert
Dessert of the day
(C-G-H) € 9,00.-

Menu di degustazione a 5 portate
5 Gänge Degustationsmenü
5-course tasting menu
€ 65,00.-

Menu degustazione 6 portate
6 Gänge Überraschungsmenü
Tasting menu 6 courses
€ 75,00.-

Menu degustazione 6 portate e vini abbinati
6 Gänge Überraschungsmenü mit dazu
passenden Weine
Tasting menu 6 courses and paired wines
(min. 2 pers.) € 260,00.-