

Antipasti - Kalte Vorspeisen - Appetizers

*„Antipasto della casa“ assaggi dei nostri prodotti
„Puccinis Vorspeisenteller“ Kleine Auswahl von unseren Produkten
“Puccini Trencher“ a little taste of our products
(G) € 15,00.-*

*Antipasto di pesce
Gemischte Fischvorspeise
Appetizer of assorted fish
(B-C-D-P) € 18,00.-*

*Mezzelune fritte ripiene di zucca e formaggio
Gebackene Kürbis-Käsetaschen auf Salatbeet
Fried mezzelune filled with pumpkin and cheese
(A-G-C-E) € 12,00.-*

*Tartara di Chianina su insalatine marinate (con Tartufo)
Tatar vom Chianinarind auf marinierten Blattsalaten (mit Trüffel)
Chianina tartare on marinated salads (with truffle)
(C) € 15,00.- (€ 22,00)*

*Formaggi assortiti con Mostarde fatte in casa
Gemischte Käseauswahl mit verschiedenen Mostarde
Assorted cheese with home made mustards
(G H) € 13,00.-*

Minestre - Süppchen - Soups

Ristretto di manzo con canederli di speck
Tiroler Speckknödelsuppe
Ristretto of beef with bacon dumplings
(C-G) € 7,00.-

Vellutata di zucca e castagne
Kastanien-Kürbiscremesüppchen
Cream of chestnuts and pumpkin
(C-G) € 8,00.-

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

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: cheese-spinach-beetroot
(A-C-G) € 10,00.-*

*Fettuccine alla clorofilla al ragu di Chianina o Civet di cervo
Grüne Bandnudeln mit feinem Chianinaragout oder Hirschcivet
Green Fettuccine with Chianina ragu or Deer Civet
(A-C) € 12,00.-*

*Gnocchi di patate alla crema di zucca e formaggio (con tartufo)
Kartoffelnockerln mit Kürbis-Käsesoße (mit Trüffeln)
Potato gnocchi with pumpkin and cheese (with truffle)
(C-G) € 10,00.- (€ 15,00.-)*

*Risotto ai funghi porcini
Steinpilzerisotto
Risotto with porcini mushrooms
(G) € 11,00.-*

*Ravioli di piantaggine e burrata al battuto di pomodoro
Teigtaschen mit Gartenkräuter und Topfen auf Tomatenragout
Ravioli filled with herbs and burrata on tomato sauce
(A-C-G) € 10,00.-*

Secondi piatti - Hauptspeisen - Second Courses

Inclusi 2 contorni - 2 Beilagen - 2 side dishes included

*Filetto di maiale in mantello di Speck
Schweinsfilet im Speckmantel
Pork fillet in Speck cloak*

€ 15,00.-

*Proposta Tagliata di Chianina alla brace
Entrecôtescheiben vom Chianina Rind vom Grill
Grilled and Sliced Chianina beef*

€ 18,00.-

*Filetto di Chianina grigliato o salsa al pepe rosa
Chianina Jungrindfilet vom Grill oder roter Pfeffersoße
Chianina fillet grilled or with pink pepper sauce*

(G) € 23,00.-

*Stufato di cervo in salsa fine di Bordeaux e ginepro
Feiner Hirschbraten in Bordeaux-Wachholdersoße
Deer roast with Bordeaux and juniper sauce*

(G-I) € 20,00.-

*Trancio di salmone alla brace con rottatulle di verdure
Lachsforellensteack gegrillt mit Rottatüllgemüse
Salmon steak with vegetables*

(I) € 17,00.-

Dolci - Etwas Süßes - Dessert

Moussè alla gentile delle Langhe
Moussé von den Haselnüssen des Piemont
Moussé made of Piemont Hazelnuts
(A-C-G) € 8,00

Tarte Tatin
Früchtetarte
Tarte Tartin
(A-C-G-H) € 8,00.-

Creppes con filetti d'arancio caramellati e Gran Manier
Palatschinken karamelisierten Orangenfilets und Gran Manier
Crepes with caramelized orange fillets and Grand Marnier
(C-G) € 9,00.-

Semifreddo
Halbgefrorenes
Parfait
(C-G-H) € 8,00.-

Delizie di bosco al Rum con gelato
Rhumtopf con Waldbeeren mit Eis
Forest berries with rum and ice cream
(C-G) € 8,00.-

Trionfo di cioccolato al panpepato
Lebkuchen-Schokotraum
A dream of gingerbread and chocolate
(C-G-H) € 8,00.-

Menu di degustazione a 5 portate
5 Gänge Degustationsmenü
5-course degustation menu
€ 45,00.-

Menu di degustazione a 6 portate
6 Gänge Degustationsmenü
6-course degustation menu
€ 55,00.-

Menu degustazione 7 portate
7 Gänge Überraschungs- Degustationsmenü
Surprise degustation menu with 7 courses
€ 70,00.-