

Vorspeisen

Gemischter Salat aus unserem Garten	9
Vitello Tonnato rosa serviert, mit Thunfischsauce, knusprige Kapern und süßsaure rote Zwiebeln	25
Zucchini-Blüte gefüllt mit Sardellen, Ricotta und getrockneten Tomaten auf Basilikum-Zucchini- Creme	18
Tomaten-Gazpacho mit Gemüsebrunoise, Basilikum und Brotcroutons	18

Warme Vorspeisen

Schlutzkrapfen aus Spinat und Brennessel, geschmolzene Butter und Schnittlauch	19
Pici mit Lammragout aus Vilnöss	22
Eiernudeln hausgemacht, mit Butter, Kantabrischen Anchovis und Zitronenbröseln	19
Kartoffelgnocchi aus dem Pustertal mit weißem Kaninchen- und Perlhuhnragout	29

Hauptspeisen

Wolfsbarsch gebraten, mit Sellerieperlen, Liebstöckelsauce und Zitronengras	29
Kalbsfilet rosa serviert, mit getrüffelten Pfifferlingen, Kürbiscreme und Fleischjus	36
Freilandhuhn mit gerösteter Zwiebelcreme und saisonaem Gemüse	28
Bergkäse Fondue mit gekochten Kartoffeln und Brot Croutons	19

Unsere Spezialitäten

Tartar vom Rind, Auswahl "Simone Fracassi" und Eidotter sauce	34
Pici cacio e pepe mit Limette und Tartar von roten Riesengarnelen aus Sizilien	26
Rinderfilet gegrillt, mit Gemüse und Fleischjus	45
Fiorentina Steak mit Beilagen	9 / hg
Lammkotlettes rosa serviert, mit Kräutern, Frühlingszwiebeln, sautierten Kartoffeln und Fleischjus	36
Pustertaler Kartoffelpüree	9
Frische Waldbeeren mit Sahneiscreme	12