

dalla nostra cucina tradizionale

I Antipasti I Merenda tirolese
speck, kaminwurze, formaggio di malga,
formaggio di capra e tirtlan agli spinaci
€ 13,00

Fiori di zucchine in tempura
ripieni di ricotta, pomodorini, basilico e cula-
tello di Zibello € 11,00

Vitello tonnato
con frutti di capperi € 11,00

Caprese con pesto al basilico
€ 9,00

I Insalate I Caprino fritto in pasta filo
pesche marinate € 10,50

Insalata dal buffet a porzione € 6,00

I Zuppe I Minestrone di verdure
€ 8,00

Canederli allo speck
in doppio ristretto di bue locale € 8,00

I Primi Piatti I Pennette del contadino
con ragù, pomodoro, pancetta affumicata
funghi e panna € 9,50

Tortello fatto in casa
ripieno di ricotta e limone
sú crema al Brie € 11,00

Tagliolini fatti in casa
con salsa ai finferli € 11,00

Schlutzkrapfen
ripieni di spinaci e ricotta
con burro fuso e parmigiano € 12,50

Canederli di polenta
ripieno di formaggio di malga
sú salmi di cervo € 11,50

I Secondi piatti I Verdure alla griglia
con formaggio di malga alla piastra € 9,50

Spiedino di filetto di maiale
alla griglia con patate rosolate e salsa tartara
€ 17,50

Guancetta di vitello
cotta a bassa temperatura con salsa alle ver-
durine e patate novelle € 18,00

Intercostata di manzo cotta a bassa
temperatura, con crauti al vino bianco
e canederlo pressato alle noci € 19,50

Cotoletta di vitello alla milanese
con patate rosolate, verdure miste
e marmellata ai mirtilli rossi € 15,50

Filetto d'orata
su passata di piselli, cannolo di pasta Wan Tan
ripieno di pomodorini e olive taggiasche
€ 16,50

Tagliata di manzo Pusterese
per 2 persone con verdure alla griglia
e patate "Röstinchen" € 40,00

dal nostro forno

I Pizze I Margherita
pomodoro, mozzarella ed origano € 6,50

Tonno
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla € 7,50

Diavola
pom., moz., salame piccante, peperoni e origano € 7,50

Prosciutto e funghi
pom., moz., prosciutto, champignons e origano € 8,00

Malga di Sesto
pom., speck, formaggio di malga, funghi porcini € 9,00

Tricolore
pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico € 8,50

Prosciutto crudo e Rucola
pom., moz., prosciutto crudo, rucola e origano € 9,00

Romana
pom., moz., capperi, acciughe ed origano € 8,00

Mediterranea
pomodoro fresco, mozzarella, Brie, spinaci,
salamino e grana € 8,50

Verdure
pom., moz., verdure grigliate, origano e grana € 8,50

Porchetta
pom., moz., porchetta ed olio al rosmarino € 8,00

Gli extra vengono addebitati da € 0,75 a € 3,00
Normalmente usiamo solo prodotti freschi, solo
in caso di necessità verranno usati prodotti surgelati

per accompagnare consigliamo

I Vini della casa I Pinot Bianco 1/4 € 4,00 - 1/2 € 8,00
Merlot 1/4 € 4,00 - 1/2 € 8,00

I Vino bianco I 2015 Chardonnay - Hausmannhof
Alto Adige 1/8 € 3,50 - bottiglia € 24,50

2016 Gewürztraminer - Pacherhof
Alto Adige 1/8 € 6,00 - bottiglia € 35,00

2015 Sauvignon Blanc - Wasserhof
Alto Adige 1/8 € 4,70 - bottiglia € 28,00

2016 Lugana - Ca dei Frati
Lombardia 1/8 € 4,00 - bottiglia € 24,00

I Vino rosso I 2014 Pino Nero "Praesulis" - Gumphof
Alto Adige 1/8 € 6,50 - bottiglia € 40,00

2015 Lagrein "Greif" - Kornellhof
Alto Adige 1/8 € 5,00 - bottiglia € 29,00

2012 Schiopetto - Rivarossa
Friuli 1/8 € 6,00 - bottiglia € 33,00

2012 Veneroso - Tenuta di Ghizzano
Toscana 1/8 € 6,50 - bottiglia € 42,00