

**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