

## ANTIPASTI KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

- Salmone** marinato in casa al sale ed erbe con rafano, crostini e burro |  
Mit Salz und Kräutern mariniertes Lachs, mit Meerrettich, Brotcroutons und Butter |  
With salt and herbs marinated salmon with horseradish, butter and bread-cROUTONS € 19,00
- Petto d'oca affumicato** con vinaigrette all'arancia e pomodorini |  
Geräucherte Gänsebrust mit Orangenvinaigrette und Kirschtomaten |  
Smoked goose breasts with orange-vinaigrette and cherry tomatoes € 16,00
- Antipasto "Tirolese"** con salsiccia di camoscio e speck, ben guarnito |  
Tiroler "Teller" mit Gamswurst und Speck, fein garniert |  
Tyrolean Chamois sausage and speck, finely garnished € 18,00

## ZUPPE SUPPEN SOUPS

- Zuppa d'orzo con tultra** Gerstensuppe mit Tirtlen | Barles soup with tultra (fried ravioli) € 12,00
- Canederli allo speck in brodo**  
Speck-Knödelsuppe | Consomme with speck dumplings € 12,50
- Minestra di verdure con riso** Gemüsesuppe mit Reis | Vegetable soup with rice € 10,00
- Zuppa del giorno** Tagessuppe | Soup of the day € 10,00

## I NOSTRI PRIMI NUDELGERICHTE UND... PASTA AND...

- Cajinci smalzà** Ravioli con burro fuso e parmigiano Schlutzprapfen mit zerlassener Butter und Parmesankäse | Spinach-ravioli with melted butter and Parmigiano-cheese € 16,00
- Tris di canederli** Spinaci, rape rosse e formaggio con capucci conditi |  
Knödeldreierlei: Spinat, rote Beete und Käse mit Krautsalat |  
Dumplings: spinach, beetroots and cheese with cabbage-salad € 17,00
- Tagliatelle con capriolo e funghi** Bandnudeln mit Rehragout und gemischtem Pilzen | Tagliatelle with venison ragout and mushrooms-sauce € 17,00
- Orzotto con gremolata di verdure** Orzotto (Gerste) mit Kleinwürfelgemüse |  
Orzotto (barley) with small diced vegetables € 16,00
- Gnocchi di polenta e ricotta con julienne di speck** Topfen-Polenta gnocchi mit Speck-julienne | Polenta and ricotta gnocchi with speck julienne € 15,00
- Ravioli ripieni** al formaggio di capra con pomodorini, rucola e olio tartufato |  
Mit Ziegenkäse gefüllte Ravioli, Kirschtomaten, Rucola und Trüffelöl |  
Ravioli filled with goat-cheese, cherry tomatoes, rucola and truffle oil € 16,50
- Pasta "Fontana"** Penne con ragù, pancetta, funghi, aglio e panna |  
Makkaroni, mit Fleischragout, Speck, Pilze, Knoblauch und Rahm |  
Pasta, with meat-ragout, bacon, mushrooms, garlic and cream € 12,50

## SECONDI HAUPTSPESI MAIN COURSES

<b>Gulasch di manzo con canederlo in salvietta</b> Rindersaftgulasch mit Serviettenknödel   Beef-goulash with in napkin-roll dumplings (Knödel)	<b>€ 24,50</b>
<b>Filone di capriolo</b> su salsa alle erbe, con verdure, patate e cavolo rosso   Rehrücken auf Kräutersauce mit Gemüse, Kartoffeln und Rotkohl   Roe deer row with herbes-sauce, vegetable, potatoes and red cabbage	<b>€ 29,50</b>
<b>Stinco di maiale</b> al forno con polenta alla piastra e crauti   Gebratene Schweinshaxe mit Polenta vom Rost und Sauerkraut   Roast knuckle of pork with grilled polenta and sauerkraut	<b>€ 19,00</b>
<b>Filettini di vitello</b> con pomodoro, zucchine alla piastra e patate viola   Kalbsfilet mit Tomate und Zucchini vom Grill und Viola-Kartoffeln   Filet of veal with grilled tomato, zucchini and purple potatoes	<b>€ 29,50</b>
<b>Entrecôte</b> di manzo alla piastra con burro alle erbe, verdure e patata al cartoccio   Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse und Folienkartoffel   Grilled beef Entrecôte with herb-butter, vegetables and jacked-potato	<b>€ 24,50</b>
<b>Trota al cartoccio con patate prezzemolate</b> Forelle in der Folie gebraten mit Petersilienkartoffeln   Baked trout with parsley potatoes	<b>€ 19,00</b>
<b>Petto di pollo al curry con riso pilaf</b> Gebratenes Hähnchenbrüstchen in Currysauce mit Pilawreis   Roasted chicken-breast with Currysauce and rice pilaf	<b>€ 18,00</b>

## I PECCATI DI GOLA... KLEINE GAUMENSÜNDEN... TREATS FOR THE PALATE...

<b>Fagottino di mele al forno con salsa di mirtilli rossi</b> Apfeltaschen mit Preiselbeersauce   Apple-bag with cranberries-sauce	<b>€ 9,00</b>
<b>Parfait di castagne con variazione di frutta</b> Kastanien-Parfait mit Früchte Variation   Chestnut parfait with fruit variation	<b>€ 7,50</b>
<b>Il nostro tiramisù in vasetto</b> Unser Tiramisù im Glas   Our Pot-Tiramisù	<b>€ 8,00</b>
<b>Strudel di mele con salsa alla vaniglia</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce   Apple Strudel with vanilla sauce	<b>€ 7,80</b>
<b>Macedonia di frutta fresca con gelato</b> Obstsalat mit Eis   Fruit salad with ice-cream	<b>€ 7,00</b>
<b>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</b> Vanille-Eis mit heißen Himbeeren   Vanilla ice-cream with hot raspberries	<b>€ 7,50</b>