

ANTIPASTI KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

- Carpaccio** Carpaccio di carne salada con rucola e grana | Bündnerfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Käse | Salted meat - Carpaccio with rocket and parmesan cheese € 13,00
- Antipasto tirolese** Speck, formaggio tipico, cetrioli e rafano | Speck, Graukäse, Essiggurken und Meerrettich | Speck, local cheese, gherkins and horseradish € 13,00

INSALATE SALATELLER SALADS

- Cesar Salad** Insalata mista con tacchino alla griglia, pancetta, uovo, grana e salsa Caesar | Salatteller mit Putenstreifen vom Rost, Bauchspeck, Ei, Käse und Caesar Soße | Mixed salad with grilled turkey, bacon, egg, parmesan cheese and Caesar sauce € 13,50
- Insalata „Delicata“** Insalata verde, gamberi alla griglia con condimento arancia lemongrass | Grüner Salat, Garnelen vom Rost mit Orange Lemongrass-Dressing | Green salad, grilled shrimps with orange lemongrass-Dressing € 14,00

ZUPPE SUPPEN SOUPS

- Canederli in brodo** Canederli allo speck oppure al fegato di vitello in brodo | Kraftbrühe mit Speckknödel oder Leberknödel | Soup with speck dumpling or liver dumpling € 8,50
- Zuppa di verdure** Gemüsesuppe | Vegetable soup € 8,00

PRIMI LADINI Rigorosamente fatti in casa

LADINISCHE VORSPEISEN Nur hausgemachte Gerichte

LADIN DISHES All these dishes are homemade

- Cajinci** Mezzelune di spinaci e ricotta al burro fuso | Spinat-Topfen gefüllte Teigtaschen mit zerlassener Butter | Ravioli with spinach and ricotta cheese filling and melted butter € 13,00
- Tris di canederli** di formaggio, spinaci e rape rosse con cappucci conditi | Knödeldreierlei: Spinat, Käse rote Rüben mit Krautsalat | Dumplings of cheese, spinach and beetroot with cabbage salad € 13,90
- Tagliatelle al capriolo o funghi misti** Tagliatelle mit Rehragout oder mit gemischten Pilzen | Tagliatelle with venison ragout or mushroom sauce € 14,50
- Spätzle** Spätzle tricolore alla panna e speck | Spätzledreierlei mit Speck und Rahmsauce | Small tricolour-dumplings with speck and creamsauce € 13,00
- Pasta del „Ciclista“**
Spaghetti di farro con pomodorini, speck e scaglie di grana | Dinkelspaghetti mit Kirschtomaten, Speck und Parmesan | Spelt spaghetti with cherry-tomatoes, speck and Parmigiano-cheese € 13,00
- Gnocchi „Rustici“** Gnocchi di polenta con funghi misti | Polentanocken mit gemischten Pilzen | Polenta dumplings with mixed mushrooms € 13,50
- Tagliatelle verdi al pino mugo** Tagliatelle verdi al pino mugo con speck e porri | Grüne Bandnudeln mit Speck und Rahmsauce | Green tagliatelle with mountain pine, speck and leek € 13,00

SECONDI ALLA GRIGLIA VOM GRILL GRILLED

- Entrecôte con patate saltate e ratatouille di verdure** Entrecôte mit Bratkartoffeln und Gemüseratatouille | Entrecôte with roast potatoes and vegetable ratatouille € 22,50
- Petto di pollo con patate saltate e ratatouille di verdure** Hühnerbrüstchen mit Bratkartoffeln und Gemüseratatouille | Chicken breast with roast potatoes and vegetable ratatouille € 18,00
- Trota al forno con patate al prezzemolo** Im Ofen gebratene Forelle mit Petersiliekartoffel | Baked trout with parsley potato € 18,50
- Piatto „Ladino“** Polenta e formaggio di malga fuso, salsiccia e funghi misti | Polenta mit geschmolzenem Almkäse, Bratwurst und Mischpilzen | Polenta with melted alpine cheese, grilled sausage and mixed mushrooms € 22,50
- Holzfäller „Steak“** Uova speck e patate | Röstkartoffeln mit Speck und Spiegelei | Roast potatoes with bacon and fried egg € 16,00
- Stinco di maiale con polenta arrosto e crauti** Gebratene Schweinshaxe mit Polenta vom Rost und Sauerkraut | Roasted pork knuckle with sourcroust € 18,50

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR LITTLE GUESTS

- Popeye** Würstel lessò con patate fritte | Gekochtes Würstchen mit Pommes | Boiled sausage with french fries € 11,00
- Micky Mouse** Spaghetti al pomodoro | Spaghetti mit Tomatensauce | Spaghetti with tomatoe sauce € 8,50

DOLCI NACHSPEISEN DESSERTS

- Il nostro tiramisù in vasetto** | Unser Tiramisù im Becher | Our pot-Tiramisù € 8,00
- Strudel di mele con salsa alla vaniglia fatto in casa** Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße | Tyrolean homemade Apple Strudel with vanilla sauce € 6,50
- Frittelle di mele con salsa alla vaniglia** Frittierte Apfelkuchlein mit Vanillesoße | Fried apple rings with vanilla sauce € 7,50
- Heiße Liebe** Gelato alla vaniglia con lamponi caldi | Vanille-Eis mit heißen Himbeeren | Vanilla ice-cream with warm raspberry sauce € 8,50
- Tartufo bianco** Weißer Trüffel | White truffle € 6,00
- Macedonia di frutta fresca** Frischer Obstsalat | Fresh fruit salad € 7,50