

# Antipasti ~ Kalte Vorspeisen ~ Hours d' ouvre

Formaggio fritto su insalatina con prosciutto crudo  
Gebackener Käse auf Salaten mit Rohschinken  
Fried cheese on salads with parma ham  
€ 15,20

Carpaccio di cervo su insalatina con scaglie di parmigiano  
Hirschcarpaccio auf Salaten mit Parmesanpänen  
Derr carpaccio on salad with parmigiano cheese  
€ 15,50

Champignon fritti con bresaola di manzo e scaglie di parmigiano  
Gebackene Cahmpignon mit Bresaola und Parmesanspänen  
Fried champignons with breasola and parmigiano  
15,50

Affettati tirolesi sul tagliere per 2 persone  
Südtiroler Marendlbrettl für 2 Personen  
Mixed cutlery plate for 2 persons  
€ 25,00

Code di gamberi alla griglia su insalatina con salsa aioli  
Garnelen vom Grill mit Aioli sauce  
Grilled shrimps with aioli sauce  
19,00

Formaggi misti con mostarda senapata alle mele  
Käseteller mit Apfelsenf  
Mixed cheese plate with apple mustard  
€ 14,00

**Chiediamo gentilmente di avvisare alla richiesta del conto l' emissione della fattura.**  
**Dopo l' emissione dello scontrino non sarà piú possibile emettere fattura**  
In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati. Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden

## Minestre ~ Suppen ~ Soup

Crema di patate e funghi porcini con olio al tartufo e grissino fatto in casa  
Kartoffel – Steinpilzcremesüppchen mit Trüffelöl und Grissino  
Cream of potatoe – porcini mushroomsoup with truffle oil and grissino  
€ 9,00

Canederli allo speck in brodo  
Speckknödelsuppe  
Speck knödel soup  
€ 8,30

Zuppa di gulasch  
Gulaschsuppe  
Goulash soup  
€ 8,50

**Chiediamo gentilmente di avvisare alla richiesta del conto l' emissione della fattura.**  
**Dopo l' emissione dello scontrino non sarà più possibile emettere fattura**  
In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati. Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden

## Primi piatti ~ Warme Vorspeisen ~ First dishes

Tris di canederli con burro fuso e parmigiano  
Knödeltris mit Butter und Parmesan  
Tris of tyrolean knödel with melted butter and parmigiano  
€ 11,50

Pappardelle ricce fatte in casa al ragú di cervo  
Hausgemachte Nudeln mit Hirschragout  
Home made pasta with deer ragout  
€ 13,90

Gnocchetti di polenta con ragú di salsiccia su crema di parmigiano  
Polentanocken mit Bratwurstragout auf Parmesancreme  
Polenta dumplings with sausage ragout on parmigiano cream  
€ 12,50

Tagliolini con finferli freschi  
Tagliolini mit frischen Pfifferlingen  
Tagliolini with chanterelles  
€ 13,90

Canederli di rape rosse su crema al formaggio  
Rote Beete Knödel auf Käsesauce  
Beetroot knödel on a cheese sauce  
€ 12,50

Fusilloni con funghi porcini, speck e pomodorini  
Fusilloni mit Steinpilzen, Speck und Tomaten  
Fusilloni with porcini mushrooms, speck and tomatoes  
€ 13,50

Spaghettone monograno "IL CAPPELLI" con pomodoro e basilico  
Spaghettone monograno "IL CAPPELLI" mit Tomaten und Basilikum  
Spaghettone monograno "IL CAPPELLI" with tomatoes and basil  
€ 9,50

**Chiediamo gentilmente di avvisare alla richiesta del conto l' emissione della fattura.**

**Dopo l' emissione dello scontrino non sarà piú possibile emettere fattura**

In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati. Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden

## Insalate – Salat - Salad

Insalata grande con speck arrostito e grissini fatti in casa  
Großer Salat mit geröstetem Speck und hausgemachten Grissini  
Mixed salad with roasted speck and home made grissini  
€ 12,80

1  
3  
7  
11

Insalatona con strisce di tacchino, parmigiano, noci e crostini di pane  
Großer Truthahnstreifen, Parmesan, Nüsse und Croutons  
Salad with turkey, parmigiano cheese, nuts and croutons  
€ 15,50

1  
3  
7  
8

Insalata mista  
Gemischter Salat  
Mixed salad  
€ 5,50

**Chiediamo gentilmente di avvisare alla richiesta del conto l' emissione della fattura.**

**Dopo l' emissione dello scontrino non sarà piú possibile emettere fattura**

In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati. Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden

## Secondi piatti ~ Hauptspeisen ~ Main courses

Filetto di manzo(160gr), salsa al Lagrein, finferli, patate al forno  
Rindsfilet(160gr), Lagreinsauce, Pfifferlingen, Ofenkartoffeln  
Beef filet(160gr), Lagreinsauce, chanterelles mushrooms and ovenpotatoes  
€ 26,00

Medaglione di vitello alle erbe di montagna, peperoni e patate saltate  
Kalbsmedaillon mit Almkräutern, Paprikagemüse und Röstkartoffeln  
Veal medaillon, peppers and roast potatoes  
€ 23,00

Filetto di branzino e zucchine alla griglia con tortino di patate fritto  
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zucchini und Röstinchen  
Grilled seabassfilet on courgettes and fried potatoe cake  
€ 19,50

Medaglione di cervo, polenta, funghi porcini  
Hirschmedaillon, Polenta, Steinpilzen  
Deer medaillon, polenta, porcini mushrooms  
€ 29,00

Hamburger, speck alla griglia, cipolla frita & Pommes  
Hamburger,gegrillter Speck, gebackene Zwiebeln & Pommes  
Hamburger, grilled speck, fried onions & Pommes  
€ 16,80

Polenta con salsiccia, formaggio fuso e funghi porcini  
Polenta mit Bratwurst, Käse und Steinpilzen  
Polenta with sausage, cheese and porcini mushrooms  
€ 18,80

Cotoletta alla milanese con patate fritte o saltate  
Wienerschnitzel mit Pommes frites oder Röstkartoffeln  
Breaded escalope with french fries or roast potatoes  
€ 15,50

**Chiediamo gentilmente di avvisare alla richiesta del conto l' emissione della fattura.**

**Dopo l' emissione dello scontrino non sarà piú possibile emettere fattura**

In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati. Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden

## Dessert

Strudel di mele salsa alla vaniglia  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Applestrudel with vanilla sauce  
€ 5,20

Frutti di bosco freschi con gelato  
Frische Waldfrüchte mit Eis  
Fruits of the forest with ice cream  
€ 7,90

Tortino di grano saraceno con gelato all' amarena e panna  
Buchweizentörtchen mit Amarenaeis und Sahne  
Buck wheat muffin with cherry ice cream and whipped cream  
€ 5,40

Sorbetto al limone  
Zitronensorbet  
Lemon sorbet  
€ 4,50

Tiramisú  
€ 6,00

Strudel di ricotta e lamponi con salsa alla vaniglia  
Topfenhimbeerstrudel mit Vanillesauce  
Ricotta raspberry strudel with vanilla sauce  
€ 5,20

Lamponi caldi con gelato  
Heisse Himbeeren mit Eis  
Hot raspberries with ice cream  
€ 6,10

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna  
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Sahne  
Chocolate cake with ice cream and whipped cream  
€ 5,40

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.