#### **ANTIPASTI FREDDI**

# Insalata mista 🐷 🤻

con crostini e condimento della casa 7,50 € | 10,50 €

#### Bowl d'insalata

insalata verde dal contadino con gamberi e avocado 16,90 € | 19,90 €

#### Carpaccio di manzo affumicato

con carbone vegetale, insalata mista di cavolfiore e parmigiano 17,50€

#### Tartara di manzo

con gelato all'erba cipollina e brioche fatto in casa *100 g* € 21,00 *150 g* € 31,00

Testina di vitello tiepida, con vinaigrette di pomodori e radici di foglie acetosella sott'olio 17,50€

#### **PRIMI PIATTI**

### Zuppa di vino della 🕁 Valle Isarco

con bastoncino di pasta sfoglia e crostini di pane alla cannella 12,50 €

#### Gnocchi di patate

con crescione e asparagi su pesto di aglio orsino 18,00 € | 21,00 €

#### Tagliatelle al rosmarino

con ragù di manzo regionale e funghi porcini 17,50 € | 20,50 €

#### "Schlutzkrapfen"

fatti in casa con burro e parmigiano 17,50 € | 20,50 €

#### **SECONDI PIATTI**

#### Asparagi

con prosciutto, patate e salsa Bolzanina (disponibile anche l'opzione vegetariana) 25,00€

#### Trancio di salmone

in fondo di asparagi bianchi su pak choi e maionese all'erba cipollina 29,00€

#### Costolette di agnello

in crosta di parmigiano su "geröstel" di verdure 32,50 €

#### Sella di vitello

in crosta di erbe dal nostro giardino e senape su verdure di topinambur 28,00€

#### **DESSERT**

#### Variazione di formaggi locali

con mostarda di frutta 13,50 € | 18,50 €

#### Sorbetto di sciroppo di finocchio bronzo

su spuma di panna acida 9,50€

#### "Tre Cime di Lavaredo"

al cioccolato bianco e brownie 13,50€

## Cigarillo 🗠

con portacenere alla vaniglia 14,50 €





Come offerta aggiuntiva vi mettiamo a disposizione la nostra Gourmetstube Einhorn, insignita di:







In caso di reazioni allergiche o intolleranze a determinate sostanze o alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordine ai nostri dipendenti che saranno lieti di fornirvi informazioni più precise al riguardo.

Coperto: 3,00 euro

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova: Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Se necessario verranno utilizzati anche prodotti surgelati.