

Wine

CHAMPAGNE / CALICE

CHAMPAGNE / GLASS

CHAMPAGNE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Laurent Perrier Brut Champagne 12 €

VINI BIANCHI / CALICE

WHITE WINES / GLASS

WEISSWEINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Ried Loibenbenberg Knoll Veltliener 11 €

5 Years Meraner Kellerei Pinot Blanc 12 €

Riserva AU Tiefenbrunner Chardonnay 21 €

VINI ROSSI / CALICE

RED WINES / GLASS

ROTWEINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Villa Barthenau
J. Hofstätter Pinot noir 14 €

Cor Römigberg Lageder Cabernet Sauvignon 12 €

Sassicaia tenuta
San Guido Bolgheri Cuvée 51 €

VINO DOLCE / CALICE

SÜSSWEIN / GLASS

SWEET WINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Kracher Eiswein Dessert wine 15 €

Menu



TAPAS

- Selezione fredda dalla fromagerie 18 €
Cold selection from the Fromagerie
Kalte Selektion aus der Fromagerie
- Bruschettine · Burrata · Concassè di pomodoro · Basilico 16 €
Bruschettine · Burrata · Tomato concassè · Basil
Bruschettine · Burrata · Tomaten Concassè · Basilikum
- Ostriche pc / 6 €
Oysters
Austern

ANTIPASTI · APPETIZERS · KALTE VORSPEISE

- Tonno marinato · Riso · Fave · Capperi · Gel alla Soja 19 €
Marinated Tuna · Rice · Fava Beans · Soja gel
Marinierter · Thunfisch · Reis · Fava Bohnen · Soja Gel
- Tartare di vitello · Tuorlo dorato · Gelato alla senape · Focaccia croccante 21 €
Veal tartare · Baked egg yolk · Mustard Ice-cream · Crispy focaccia
Tartar vom Kalb · Gebackenes Eigelb · Senf Eis · Knusprige Focaccia
- Focaccia · Culatello · Fico · Bufala · Alice del cantabrico 17 €
Focaccia · Culatello · Figs · Buffalo Mozzarella · Cantabrico Anchovies
Focaccia · Culatello · Feigen · Büffel Mozzarella · Cantabrico Sardellen

PRIMI · STARTERS · VORSPEISEN

- Risotto Vialone Nano · Ortiche e spinaci · Sashimi di gambero rosso · Burrata 21 €
Risotto Vialone Nano · Spinach and nettles · Deep sea shrimp sashimi · Burrata
Risotto Vialone Nano · Spinat und Brennessel · Tiefseegarnelen Sashimi · Burrata
- Tagliatelle al Schüttelbrot · Cervo · Pino Mugo · Noci 24 €
Schüttelbrot tagliatelle · Venison · Mountain pine · Walnut
Schüttelbrot Tagliatelle · Hirsch · Latschenkiefer · Walnuss
- Gyoza delle Dolomiti · B24 o vegani · Salsa di soja al maracuja 19 €
Dolomites Gyoza · B24 or vegan · Passion fruit soy sauce
Dolomiten Gyoza · B24 oder vegan · Passionsfrucht Soyasauce

SECONDI · MAIN DISHES · HAUPTSPEISEN

- Entrecôte di manzo Uruguay · Purea di sedano fumé · Zucchine · Scalogno 38 €
Beef Entrecôte Uruguay · Smoked celery puree · Zucchini · Shallots
Rinder Entrecôte Uruguay · Geräucherter Sellerie Püree · Zucchini · Schalotten
- Filetto di Rombo Atlantico · Shitake · Mango · Taccole · Curry alpino 34 €
Atlantic Turbot filet · Shitake · Mango · Green beans · Alpine curry
Atlantischer Steinbutt · Shitake · Mango · Zuckerschoten · Alpiner Curry
- Fondutina "Saperlott" · Pommes la ratte · Cruditè di verdure 24 €
Fondutine "Saperlott" · Pommes la ratte · Vegetables crudité
Fondutine "Saperlott" · Pommes la ratte · Gemüse Cruditè

DA CONDIVIDERE · TO SHARE · ZUM TEILEN

- Gambero rosso Siciliano pc / 6 €
Sicilian deep sea prawns
Sizilianische Tiefseegarnelen
- Cruditè di pesce 58 €
Fish Cruditè
Fisch crudité
- Tomahawk di Vacca Gallega · Varietà di contorni del mercato · ca. 1kg 81 €
Tomahawk steak of Vacca Gallega · Sides selection from the market · ca.1kg
Tomahawk von der Vacca Gallega · Beilagen Variation vom Markt · ca. 1kg

DOLCI · SWEETS · DESSERT

- Mousse di praline · Pasta filo caramellata · Sponge all'arancia 12 €
Pralines mousse · Caramelized filo pastry · Orange sponge
Pralinen Mousse · Karamellierter Filoteig · Orangen Sponge
- Spuma al caffè · Gelato alla fava tonca · Arancia e Mango 12 €
Coffe Espuma · Tonka bean ice-cream · Orange and mango
Kaffee Espuma · Tonkabohnen Eis · Orange und Mango