

FIRST

The King

Tagliolini aus Einkorn-Dinkel,
Parmigiano Reggiano g.U.,
Rindertatar, Pistazienpesto

19,00 €



Origini

Ravioli aus 60 Eigelben,
Rübensprossen, Sardellen-Soffritto,
cremigtes Alpenmilchherz, geröstete
Mandeln, Apfelmostarda

17,00 €

Eden

Acquerello-Reis, Rote Beete,
Topinambur, Saiblingspeck aus
dem Passeiertal, Alta Badia-
Käse, Schnittlauch

20,00 €



Saporè

Ravioli 60 Eigelb, Aubergine und
Scamorza, getrocknete
Kirschtomaten, Zucchini-chips,
geröstete Mandeln,
Petersilienessenz

17,00 €



Alpin Ramen

Südtiroler Rinderbrühe, Tagliolini
aus Einkorn-Dinkel, geschmortes
Rindfleisch, pochiertes Ei,
saisonales Gemüse

18,00 €



MAIN

Bio Beef

Ribeye Südtirol Dry Aged,
300g | Qualität Alpenbraun
Kartoffel, Wurzelgemüse, Kräuter-
Seitlinge

42,00 €



Divino

Hirschfilet mit aromatisiertem
Kakao, Knollensellerie, Mangold,
Wurzelgemüse, Cardoncelli-Pilze

35,00 €



Reale

Kalbsbäckchen in Lagrein
geschmort mit Schwarzkohl,
Linseneintopf und Kartoffelpüree

29,00 €



Prestige

Südtiroler Kalbs-Short Ribs,
Wirsingragout, Shiitakepilze,
Röstkartoffeln, Kalbsjus,
Paprikamayonnaise

31,00 €



Terra

Variation vom Knollensellerie,
Pak Choi, Pecorino,
Petersilienessenz, geröstete
Haselnüsse

17,00 €



LA TRADIZIUN

Canci blanc

Ravioli mit Ricotta und Spinat,
Butter, Parmigiano Reggiano
DOP, Schnittlauch

17,00 €



Cerf

Dinkel-Tagliolini mit
Hirschragout, rote Johannisbeeren,
Alta-Badia-Käse

19,00 €



Balotes

Spinat-Semmelknödel mit
Bergkäse, Butter, Krautsalat

16,00 €



Gulasch

Südtiroler Rindsgulasch,
Speckknödel, Schnittlauch

22,00 €

Schnitzel

Kalbschnitzel am Knochen mit
Kräuterpanade, Bratkartoffeln,
Preiselbeeren

32,00 €



- Einfachheit und Geschmack -

Mein Mantra, um Tradition mit neuem kulinarischem Bewusstsein zu vereinen.

In unseren Gerichten treffen alpine Aromen auf die des Mittelmeers, die typische Küche wird mit internationalen Einflüssen angereichert und die Natur findet gemeinsam mit Kultur ihren Platz auf dem Teller.

Wir verwenden lokale Produkte und stellen alles selbst her, auch die frische Pasta. Das ist für mich die Basis einer guten, gesunden Küche.

Marco De Benedictis



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



BBQ Grill

STARTER

Natur Pur

Bio-Rindertatar, marinierte Artischocken, Almkäse, eingelegte Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Schnittlauch, Brioche und süßer Senf
24,00 €

Suppli

Cacio-e-Pepe-Kroketten, Rucola, Champignon, Pistazienpesto
16,00 €



Tonnaus

Kalbscarpaccio, grüne Apfel, marinierte Gurke, Kapern, Thunfischsauce, geröstete Haselnüsse
19,00 €



Radici

Topinamburcreme, Sauerrahm, Quinoa, knuspriger Südtiroler Speck g.U., Petersilienöl
16,00 €



Marè

Sandwich mit geräuchertem Saiblingspeck aus dem Passeiertal, Almkäse, Zucchinihops, Schnittlauchmayonnaise
20,00 €

- CHEF'S CHOICE -

We love sharing!

Neugierig auf unsere kreative Küche?
Ein Menü abseits der Karte, von unserem Küchenchef persönlich ausgewählt.

Echte Zutaten, saisonal, lokal.
Handgemacht und ideal zum Teilen.

1 Vorspeise, 2 warme Vorspeisen, 1 Dessert

48€

+ 18 € Weinbegleitung (3 Gläser)

Verfügbar ab 2 Personen
Preise pro Person

BEILAGEN & SALATE

Ofenkartoffeln

mit alpinen Gewürzen
9,00 €



Goldene Pommes frites

mit Kräutermayonnaise
7,00 €



Gegrilltes saisonales Gemüse

mit Bergkräutern
10,00 €



Light Salad

Blattsalate mit Karotten, Kirschtomaten, Grana Padano DOP
8,00 €



Fitness Salad

Blattsalate mit Karotten, Kirschtomaten, Cashewkernen, Cranberrys, Bio-Bergkäse, Kürbiskernen, Quinoa.
14,00 €



Gedeck pro Person 3,00 €

Brotkorb 2,00 €

DESSERT

Amour

Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Herz,
hausgemachtes Himbeereis

14,00 €



La Vie En Rose

Himbeercreme,
hausgemachtes Schokoladeneis

13,00 €



Mood

Ricotta-Aprikosen-Knödel,
hausgemachtes Kaffeeis

12,50 €



L'Affogato

Schwarzer Kaffee, Zimtcrumble,
hausgemachtes Madagascar-Bourbon-Vanilleeis

6,50 €



Legend

Traditioneller Schmarren,
Sultaninen, Pinienkerne, Apfel- und Preiselbeerkompott,
hausgemachtes Vanille-, Orangen- und Zimteis

20,00 € (für zwei Personen)



- EIS -

Hausgemacht.

Frage unser Team nach den
saisonalen Sorten

3 €

- TREATS -

Süße Köstlichkeiten
des Tages.

2 - 8 €



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei