

from 12.15 pm to 2.30 pm

Tartare di tonno con pesca, sedano e zenzero con maionese al Wasabi Tuna tartare with peach, celery and ginger served with Wasabi mayonnaise Thunfisch-Tatar mit Pfirsich, Sellerie und Ingwer mit Wasabi-Mayonnaise	28.00
Polpo di Santo Spirito su crema di finocchio e zafferano, taccole, olive taggiasche e pomodorini Santo Spirito octopus on cream of fennel and saffron, flat beans, taggiasche olives and cherry tomatoes Tintenfisch aus Santo Spirito auf Fenchel-Safran-creme, grüne Bohnen, Taggiasche-Oliven und Cocktailltomaten	24.00
Gamberoni saltati su insalata di cetrioli, pomodorini datterini, avocado e cipolla rossa in agrodolce Sauteed king prawns on a bed of cucumber, datterini tomatoes, avocado and sweet-and-sour red onion Riesengarnelen auf Gurken, Avokado, Datterini-tomaten und rote-Zwiebeln-Salat mit süßsaurem Dressing	22.00
Insalata greca con feta, cetrioli, pomodori, cipolla rossa e olive Greek salad with feta, cucumbers, tomatoes, red onion and olives Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Tomaten, roter Zwiebel und Oliven	16.00
Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello e preparata al tavolo (140g) Knife-cut south Tyrolean filet steak tartare prepared at the table (140g) Tartare vom Südtirolerind, handgeklopft und am Tisch zubereitet (140g)	28.00
Minestra ortaggi con orzo perlato Vegetable soup with pearl barley Gemüsesuppe mit Gerste	14.00
Melanzana alla parmigiana: pomodoro, mozzarella e basilico Aubergine parmigiana with tomato, mozzarella and basil Aubergine à la Parmigiana, Tomate, Mozzarella und Basilikum	17.00
Spaghetti pomodoro fresco, basilico e burrata Spaghetti with fresh tomato, basil and burrata Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Burrata	18.00
Rigatoni alla carbonara con guanciale croccante Rigatoni carbonara with crispy guanciale Rigatoni-Nudeln Carbonara Art mit Knusprigem Wangenspeck	18.00
Pasta del giorno con primizie del mercato Pasta of the day with market vegetables Tagesgericht mit frischen zutaten vom markt	22.00
Tempura di gamberi, calamari e verdure con salsa agrodolce Tempura of prawns, calamari and vegetables with sweet and sour sauce Tempura von Prawns, Calamari und Gemüse mit Süßer und sour Sauce	32.00
Pescato del giorno con verdure di stagione Catch of the day with seasonal vegetables Fangfrischer Fisch mit Saisongemüse	30.00
Filetto di manzo Alto Adige con porcini, tartufo estivo e gnocchi di patate con cuore di parmigiano South Tyrolean Adige beef filet with porcini mushroom, summer truffle and potato gnocchi with parmigiano cheese filling Südtiroler rinderfilet mit Steinpilzen, Sommer-Trüffeln und Kartoffelnocken mit Parmesan-Herz	36.00

È disponibile il registro degli allergeni.
Allergens register on request.
Die Allergenliste steth Ihnen zur Verfügung.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.
Prices in Euro, VAT included.
Preise in Euro, inklusive MwSt.