

Antipasti

“VITELLO TONNATO” MODERNO (1a/4a/10a)

Sella di vitello | Sashimi di tonno rosso | Salsa tonnata | Capperi | Crostini di pane 34



TARTARE DI MANZO “WAGYU SÜDTIROL” (10a/1a/3a/7a)

Sfoglia di patate 39



SUMMER SALAD (8a/9a)

Cosciotto di anatra brasato | Lamponi | More | Patate dolci | Dressing all’escabeche 22

GAMBERI IN TEMPURA (1a/2a/4a)

Insalata di finocchio | Salsa “sweet chili” fatta in casa 24

VERDURE & BURRATA (7a/9a)

Verdure alla griglia | Burrata | Pesto di semi di zucca 18

TARTARE DI SALMONE (1a/3a/4a/7a/9a/10a/11a)

Pane tostato | Rafano | Burro salato 24



CARPACCIO DI STINCO DI VITELLO (1a/7a/9a/10a)

Finferli sott’aceto | Dressing alle verdure | Parmigiano Reggiano 25

SAMOSAS (1a/3a/9a/10a)

Coscia di pollo brasata | Maionese al tartufo | Insalata verde 21

OSTRICA GILLEARDEAU

Limone 7

SCAMPO CRUDO (2a/4a)

Limone 6,5

ACCIUGHE DEL CANTABRICO (1a/3a/4a/7a)

Pane all’aglio | Burro salato 17

Vini consigliati

“VITELLO TONNATO” MODERNO

Sauvignon St. Valentin 2021
Kellerei St. Michael-Eppan | Alto Adige 0.375 21

PACCHERI

Le Rose de Manincor 2023
Cantina Manincor | Alto Adige 0.75 53

PESCE DEL GIORNO

Chardonnay Riserva Belasy 2021
Cantina Schloss Englar | Alto Adige 0.75 55

STROGANOFF

Cortazo | Cabernet | Merlot 2021
Cantina Pfitscher | Alto Adige 0.75 72

TRIPPA DI WAGYU

Pinot Grigio | Riserva Giatl | 2021
Cantina Peter Zemmer | Alto Adige 0.75 55

CHATEAUBRIAND

Lagrein Weingarten Klosteranger 2020
Cantina Muri Gries | Alto Adige 0.75 120

1. Glutine – 2. Crostacei – 3. Uova – 4. Pesce – 5. Arachidi – 6. Soia – 7. Latte - 8. Frutta a guscio – 9. Sedano – 10. Senape
11. Semi di sesamo – 12. Anidride solforosa e solfiti – 13. Lupini – 14. Molluschi

Primi

TAGLIATELLE (1a/3a/7a/9a)

Porcini | Maggiorana

26



ORECCHIETTE FATTE IN CASA (1a/3a/7a/9a)

Ragù di selvaggina | Mirtilli rossi

21

PLIN (1a/3a/7a)

Ripieno di vitello | Salsa di brasato | Parmigiano stagionato 30 mesi

26

PACCHERI (1a/2a/3a/4a/7a/9a/14a)

Bisque di astice | Granchio | Peperoncino

26

FUSILLONI (1a/3a/7a/9a)

Pesto di basilico | Ricotta affumicata

19

TORTELLI (1a/2a/3a/4a/7a/9a/14a)

Astice | Schiuma di Champagne | Spinaci

30

CONSOMMÉ (1a/2a/3a/4a/7a/9a/14a)

Canederli di fegato | Verdure | Erba cipollina

17

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA

11

PATATE AL ROSMARINO

9

INSALATA MISTA

14

PIMENTOS ALLA BRACE

11

MAIONESE AL TARTUFO (3a/10a)

3

Secondi

PESCE DEL GIORNO (2a/4a/7a/9a)

Zucchine | Crema al basilico | Schiuma di capperi

37

FILETTO DI VITELLO (1a/7a/9a)

Crosta di Parmigiano | Patate Anna | Broccoli

41



STROGANOFF (9a)

Peperoni | Finferli | Cetriolini sottaceto | Riso Pilaf

45

TRIPPA DI WAGYU (7a/9a)

Salsa di pomodoro | Burrata | Riso Pilaf



29

CURRY DI VERDURE (1a/9a/10a)

Carote | Taccole | Shiitake | Patate | Mela | Riso pilaf

23

CHATEAUBRIAND

650g | 40 minuti

95

PATATINE FRITTE BADIA HILL (3a/10a)

Patatine fritte | Maionese al tartufo | Tartufo estivo

31



LUMACHE À LA BOURGUIGNONNE (1a/7a/9a/10a)

12 pz. | Burro alle erbe e verdure

28

TAGLIATA DI RIBEYE DI BISONTE (1a/7a/9a/10a)

Per 2 persone

Patate | Rucola | Parmigiano reggiano | Pomodorini

60

TOMAHAWK DI VITELLO (9a)

500 g | Gremolata | Salsa al madeira

52



BRANZINO AL SALE (2a/3a/4a/7a/9a)

Su richiesta



LO CHEF CONSIGLIA