

## Antipasti e primi piatti ~ *Kalte und warme Vorspeisen*

- 

**Misticanza invernale con zucca al vapore, mela verde, burrata e noci € 16,00**  
*Winterlicher Blattsalat mit gedämpftem Kürbis, grünem Apfel, Burrata und Walnüssen* 7,8
- Tortino di polenta con fonduta di formaggio, su cardoncelli marinati e speck di anatra € 18,00**  
*Polenta-Törtchen mit Käsefondue, auf marinierten Kräuterseitlinge und Entenspeck* 1,7,12
- Tartare di salmone fresco con avocado, salsa all'erba cipollina e pane tostato € 20,00**  
**(pane senza glutine su richiesta)**  
*Frisches Lachstatar mit Avocado, Schnittlauchdressing und Toastbrot* 1,4,7  
*(Glutenfreies Brot auf Anfrage)*
- Gamberi in tempura al curry su cuori di insalata e salsa agrodolce € 20,00**  
*Currygamelen im Tempura Teig auf Salatherzen und Süß-Sauer Sauce* 1,2,3,6,9,10
- Foglie di patate fritte con crauti al vapore e speck rosolato € 18,00**  
*Kartoffelblätter frittiert mit gedünstetem Sauerkraut und geröstetem Speck* 1,3,7
- Consommé con gnocchi di semolino € 12,00**  
*Consommé mit Grießnockerln* 1,3,9
- Zuppa di cipolle gratinata € 14,00**  
*Zwiebelsüppchen gratiniert* 1,7,9,12
- 
**Canederli di formaggio pressati su rapa rossa marinata e burro nocciola € 15,00**  
*Käse-Pressknödel auf mariniertes roten Rübe und Haselnussbutter* 1,3,7,8
- Tagliatelle fatte in casa al ragù di capriolo € 20,00**  
*Hausgemachte Bandnudeln mit Rehragout* 1,3,6,9,10
- Risotto allo zafferano con crema di formaggio e ragù di manzo Wagyu € 20,00**  
*Safranrisotto mit Käsecreme und Wagyrind-Ragout* 1,7,9
- Spaghetti alla bottarga di muggine e crumble alle erbe € 22,00**  
*Spaghetti mit Rogen von der Meeräsche mit Kräuterbrösel* 1,3,4
- 
**Tagliolini di farina di lenticchie con pesto al basilico e noci, pomodorini e gamberi € 20,00**  
*Linsenmehl-Nudeln mit Basilikum-Walnusspesto, Tomaten und Garnelen* 2,5,7,8
- 
**Ravioli di ricotta d'alpeggio su crema di zucca e formaggio al tartufo con taralli € 18,00**  
*Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Almentopfen auf Kürbiscreme, Käse mit Trüffel und Taralli* 1,3,7

Pane e pasta senza glutine su richiesta  
*Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage*

 Senza glutine  
*Glutenfrei*

 Vegetariano  
*Vegetarisch*

## Consapevole con gusto ~ *Bewusst Essen und genießen*

	Armentarola bowl Ceci, broccoli, pomodorini, riso indiano, zucca, germogli e edamame		8
	€ 12,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)		
	<i>Armentarola Bowl</i> <i>Kichererbse, Brokkoli, Kirschtomaten, Indische Reis, Kürbis, Sprossen und Edamame</i>		
	con mozzarella di bufala/ <i>mit Büffelmozzarella</i>	supplemento/Zuschlag € 7,00	7
	con sashimi di salmone/ <i>mit Lachssashimi</i>	supplemento/Zuschlag € 10,00	4
	con petto di pollo planted vegano 100% (no soia) <i>mit Hühnerbrust planted vegan 100% (keine Soja)</i>	supplemento/Zuschlag € 7,00	
	Noodles di riso "Pad Thai" con verdure, gamberi dal wok e arachidi arrostiti € 22,00 <i>Reisnudeln „Pad Thai“ mit Gemüse, Garnelen aus dem Wok und gerösteten Erdnüssen</i>		2,5,6,11,12
	Polenta gratinata con formaggio e funghi trifolati € 20,00 <i>Polenta gratinert mit Käse und sautierten Pilzen</i>		1,7,9
	Verdure alla thailandese con curry rosso e latte di cocco con riso basmati € 22,00 <i>Gemüse nach thailändischer Art mit rotem Curry, Kokosmilch und Basmatireis</i>		6,7,9
	con petto di pollo planted vegano 100% (no soia) <i>mit Hühnerbrust planted vegan 100% (keine Soja)</i>	supplemento/Zuschlag € 7,00	
	con gamberi/ <i>mit Garnelen</i>	supplemento/Zuschlag € 10,00	2
 	Tomino alla griglia su verdure alla piastra € 18,00 <i>Tomino vom Grill auf Gemüse vom Rost</i>		7

## Per i nostri piccoli ospiti ~ *Für unsere kleinen Gäste*

	Penne con ragù oppure al pomodoro fresco e ciliegine di mozzarella <i>Penne Pasta mit Ragout oder frischer Tomatensauce und Mozzarella Kirschen</i>		1,3,7,9
	€ 15,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)		
	Spätzle con panna e prosciutto <i>Spätzle mit Schinken und Rahmsauce</i>		1,3,7
	€ 15,00 (piccola/klein) – € 18,00 (grande/groß)		
	Mickey Mouse € 23,00 Piccola bistecca di vitello alla milanese con patate fritte (verdure su richiesta) <i>Kleines Kalbswienerschnitzel mit Pommes (Gemüse auf Anfrage)</i>		1,3
	Chicken-Nuggets € 23,00 Bocconcini di pollo fritti con patate fritte (verdure su richiesta) <i>Frittierte Chicken-Nuggets mit Pommes (Gemüse auf Anfrage)</i>		1,3
	Salsiccia o würstel con patatine fritte € 18,00 <i>Bratwurst oder Würstchen mit Pommes</i>		1,3,9,12

Pane e pasta senza glutine su richiesta  
*Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage*

 Senza glutine  
*Glutenfrei*

 Vegetariano  
*Vegetarisch*

## Carne ~ Fleischgerichte

Filetto di cervo in crosta di pino mugo, purè di sedano, crauti rossi e praline di mirtilli rossi € 48,00  
*Hirschfilet im Latschenkiefermantel, Selleriepüree, rotes Sauerkraut und Preiselbeerpralinen* 1,3,7,9

Petto di faraona in crosta al pistacchio, con cavoletti di Bruxelles, castagne glassate e gnocchetti fritti € 38,00  
*Perlhuhnbrüstchen im Pistazienmantel, Rosenkohl, glassierte Kastanien und Schupfnudeln* 1,3,7,8,9

Guancetta di vitello in salsa al Lagrein con purè di patate e crauti allo Champagne € 40,00  
*Geschmorte Kalbswangerln in Lagreinsauce, Kartoffelpüree und Champagnerkraut* 1,3,7,9

Gulash di spalla di bue nostrano con canederli allo speck e polenta € 35,00  
*Einheimisches Ochsengoulasch mit Speckknödel und Polenta* 1,3,7,9

Sella d'agnello rosé con verdura grigliata e patate novelle € 48,00  
*Rosa gebratener Lammrücken mit Grillgemüse und neuen Kartoffeln* 1,3,7,9

„Gröstl“ alla contadina e insalata di crauti € 28,00  
(patate saltate, cipolla e carne di manzo)  
*Bauerngröstl mit geröstetem Speck und Krautsalat (Röstkartoffel, Zwiebel und Rindfleisch)* 1,7,9

Chateaubriand (500 gr. - per/für 2 Pers.)  
servita su pietra ollare, salsa Bernese, verdure alla griglia e patate del giorno  
*auf der Natursteinplatte, Sauce Bernaise, Grillgemüse, Tageskartoffeln* 1,3,6,7


- Con filetto di bue Black Angus/ mit Black Angus Ochsenfilet € 150,00

- Con filetto di bue Nebraska/ mit Nebraska Ochsenfilet € 180,00

Piatto „Armentarola“ (4 pers.) € 150,00  
(il mitico piatto di carni miste con verdure assortite) (3 persone € 130,00)  
„Armentarola“ - Platte (4 Pers.)  
*(Fleischlust in Großformat mit erlesenem Gemüse)* 1,3,7,9,10

Tartare di filetto di bue all'Armentarola 120 gr. / € 35,00 180 gr. / € 40,00  
condita al tavolo, con pane tostato (pane senza glutine su richiesta)  
*Beefsteak Tatar vom Ochsenfilet Armentarola Art 120 gr. oder 180 gr. am Tisch zubereitet mit Toastbrot (Glutenfreies Brot auf Anfrage)* 1,3,9,10

## Pesce ~ Fischgerichte

 Sogliola ai ferri oppure con burro alle mandorle e pere, verdure del giorno € 40,00  
*Seezunge im Ganzen gebraten oder mit Mandel - Bienenbutter und Tagesgemüse* 4,7,8,10

Filetto di branzino su letto di spinaci invernali con crema di zafferano e olive in pastella € 38,00  
*Wolfsbarschfilet auf Winterspinatbett mit Safrancreme und Oliven im Teig* 1,4,7

Pane e pasta senza glutine su richiesta  
*Glutenfreies Brot und Pasta auf Anfrage*



Senza glutine  
Glutenfrei



Vegetariano  
Vegetarisch

## Dessert

-  Spuma di cioccolato caldo con semifreddo alla nocciola e arachidi caramellate € 18,00  
*Warmer Schokoschaum mit Haselnuss Parfait und karamelisierten Erdnüssen* 3,5,7,8,12
-  Crème brûlée alla vaniglia con praline di gelato al caffè € 15,00  
*Vanille Crème Brûlée mit Kaffee-Eispralinen* 3,6,7,8
- Profiteroles ripieni di crema alla vaniglia con salsa al cioccolato € 15,00  
*Profiteroles gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce* 1,3,6,7,8
-  Piatto di frutta con sorbetto al sambuco fatto in casa € 16,00  
*Früchteteller mit Hausgemachtem Holundersorbet*
- Frittelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia € 16,00  
*Apfelküchlein mit Vanillesauce und -Eis* 1,3,6,7,8,12
- Tortino caldo al cioccolato con gelato alla panna € 18,00  
*Warmes Schokoladen Törtchen mit Sahne-Eis* 1,3,5,6,7
- Gnocchi di Salisburgo con salsa alla vaniglia e mirtilli rossi € 20,00 (a pers. / pro Pers.)  
(min. 2 persone, 20 min)  
*Salzburger Nockerln mit Vanillesauce und Preiselbeeren (ab 2 Personen, 20 Min.)* 1,3,7
- Cheesecake ai frutti di bosco caldi con gelato allo yogurt su crumble di pistacchi € 18,00  
*Lauwarme Cheesecake mit Waldfrüchteragout, Joghurt-Eis auf Pistaziencrumble* 1,3,7,8,12
- Tarte Tatin con gelato alla vaniglia e salsa al caramello € 15,00  
*Tarte Tatin mit Sahne-Eis und Karamellsauce* 1,3,6,7,12

*I nostri dolci e gelati sono fatti in casa!  
Unsere Kuchen und Eis sind hausgemacht!*

Pane senza glutine su richiesta  
*Glutenfreies Brot auf Anfrage*

 Senza glutine  
*Glutenfrei*

 Vegetariano  
*Vegetarisch*

Pane € 2,00

*Brot*

Supplemento per porzioni grandi € 4,00

*Aufpreis für große Portionen*

Si informa che alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere stati precedentemente congelati.

*Ein Teil der verwendeten Lebensmittel könnten auch tiefgefroren sein.*

Informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal*

Il nostro staff di cucina è competente ed affidabile, sicché possiamo assicurare la massima serietà ed attenzione nella preparazione dei menu, anche per persone con intolleranze alimentari. Ciò nonostante, non possiamo offrire alcuna garanzia.

*Unser Küchenteam ist kompetent und zuverlässig, sodass wir maximale Vertrauenswürdigkeit und Achtung in der Zubereitung von Menüs für Personen mit Lebensmittel Unverträglichkeiten versichern. Nichtsdestotrotz können wir keine Garantie dafür geben.*

**Allergeni:** 1. Cereali contenenti 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

**Allergene:** 1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte

9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere