

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN / APPETIZERS

PINSA MONTANARA € 16,00
Pinsa romana con crema di ricotta,
funghi, prosciutto di cervo e misticanza 1,7,12
Römische Pinsa mit Quarkcreme, Pilze,
Hirschschenken und Blattsalat /
*Roman pinsa with ricotta cheese cream, mushrooms,
deer ham and leaf salad*

PINSA ROMANA € 18,00 1,7,8
Pinsa romana con pomodoro a filetti, misticanza,
pistacchio e burrata/
Römische Pinsa mit Tomatenstreifen, Blattsalat,
Pistazien und Burrata / *Roman pinsa with sliced
tomato, leaf salad, pistachio and burrata*

SPECK AFFETTATO CON FORMAGGIO DI MALGA € 18,00
Speck und Almkäse Variation /
Cold cut speck with alp cheese 1,7

INSALATONA / € 13,00
Misticanza, crauti, pomodori, cetrioli
Gartensalat, Krautsalat, Tomaten und Gurken
Garden Salad, cabbage, tomatoes and cucumber

- **CON POLLO ALLA GRIGLIA / + € 7,00**
mit Grillhüchchen/ *with grilled chicken*
- **CON CAMEMBERT FRITTO 1,3,7**
E CROSTINI ALL'AGLIO / + € 6,00
mit gebackenem Camembert und Knoblauchcroutons/
with fried Camembert and garlic croutons
- **CON TONNO E UOVO / + € 4,00 4,3**
mit Thunfisch und Ei/ *with tuna & egg*

ZUPPE / SUPPEN / SOUPS

ZUPPA D'ORZO CON TIRTLAN AGLI SPINACI / € 12,00
Gerstesuppe mit Spinattirtlan / 1,3,7,9
Barley soup with spinach tirtlan

RIBOLLITA DI CECI / € 12,00 1,7
Kichererbsen-Eintopf / *Chickpea mulligan*

POLENTA GRATINATA CON FORMAGGIO E FUNGHI € 20,00
Polenta gratiniert mit Käse und Pilze 1,7,9
Polenta gratinated with cheese and mushrooms

RÖSTI DI PATATE CON FORMAGGIO, UOVA E SPECK €18,00
Kartoffelrösti mit Käse, Eier und Speck 1,3,7,8
Potato rösti with cheese, eggs and speck

PUCCIA CON SPECK E FORMAGGIO E CETRIOLINI / €8,00 1,7,10
Bauernbrot mit Speck, Käse und Gurken/
Puccia bread with speck, cheese and pickles

KEBAB DI POLLO CON PIADINA, INSALATA DI CRAUTI E POMODORI CON SALSICA € 15,00
Hühnerkebab mit Piadina, Kraut-Tomatensalat
mit pikanter Sauce 1,3,6,7,10,12
*Chicken kebab with piadina, coleslaw and tomato
salad with spicy sauce*

PANINO RUSTICO CON SALSICCIA € 12,00
E CIPOLLA MARINATA 1,6,7,10,12
Bauernbrot mit Wurst und marinierten Zwiebeln
Rustic sandwich with sausage and marinated onion

HOT DOG / € 8,00

TOAST / € 6,00 1,3,7

PATATE RUSTICHE / € 6,00 € 9,00
Bauern Pommes / *Rustic pommes*

VERDURE ALLA GRIGLIA
CON FORMAGGIO DI MALGA / €18,00 7
Gemüse vom Grill mit Almkäse /
Vegetables from the grill with mountain cheese



FONDUTA DI FORMAGGIO IN CESTO DI PANE
CON CONDIMENTI (SALSE, PATATE NOVELLE,
CETRIOLINI E CROSTINI DI PANE) € 22,00
1,3,6,7,10,12

Käsefondue in unserer Brottasse fein garniert
(Saucen, neue Kartoffeln, Gurken und Croutons)
*Cheese fondue in our bread bowl with sauces,
new potatoes, pickles and croutons*

LASAGNE ALLA BOLOGNESE / € 16,00 1,3,7
Lasagne mit Fleischsosse *Bolognese Art*
Lasagne with meatsauce Bolognese Style

CANEDERLO DI FORMAGGIO SU MISTICANZA
E POMODORINI / € 16,00 1,3,7
Käseknockerl auf Blattsalat und Tomaten/
Cheese dumpling on leaf salad and tomatoes

JOSPER

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON VERDURE E PATATE RUSTICHE € 27,00

Gegrillte Zwerghuhn mit Gemüse und Bauern Pommes 1,6,7,12

*Grilled chicken with vegetables and rustic pommes***COSTICINE DI MAIALE IBERICO ARROSTITE CON PATATE RUSTICHE, € 26,00****INSALATA DI CRAUTI E SALSA BARBECUE 1,3,6,7,8,12**

Gebratene Iberische Schweinsrippchen mit Bauern Pommes, Krautsalat und Barbecue Sauce

*Spanish pork ribs au gratin with rustic pommes, coleslaw salad and barbecue sauce***ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS CON VERDURE GRIGLIATE € 28,00 4,5,7**

Black Angus Entrecôte mit Grillgemüse

*Black Angus Entrecôte with grilled vegetables***COSTATA DI BLACK ANGUS NEBRASKA GR 750 CON VERDURE****ALLA GRIGLIA, PATATE RUSTICHE E SALSA BARBEQUE 1,6,7,10,12****PER 2 PERSONE /für 2 Personen/ for 2 persons € 150,00**

Black Angus Nebraskasteak mit Bauern Pommes, Grillgemüse und Barbeque Sauce /

*Black Angus Nebraska steak with rustic pommes, grilled vegetables and Barbeque sauce***TENTACOLI DI POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI ZUCCHINE E PATATE NOVELLE / € 30,00**

Gegrillter Oktopustentakel auf Zucchini creme mit neuen Kartoffeln 1,3,4,7

*Grilled octopus tentacles on zucchini cream with new potatoes***STRUDEL DI MELE****CON SALSA ALLA VANIGLIA / € 6,50****TORTA SACHER \ € 5,00**

Apfelstrudel mit Vanillesauce /

Apple strudel with vanille sauce 1,3,7

Sachertorte \

Sacher cake 1,3,6,7

Con panna – mit Sahne – with cream | Supplemento - Zuschlag – surcharge | € 1,00**I nostri dolci sono fatti in casa! Unsere Desserts sind hausgemacht! - Our desserts are homemade!****(PANE SENZA GLUTINE SU RICHIESTA - Glutenfreies Brot auf Anfrage – Gluten-free bread upon request)**

Allergeni/Allergene/Allergens: 1. Cereali contenenti glutine/Glutenhaltiges Getreide/Cereals containing gluten 2. Crostacei/Krebstiere/Crustaceans 3. Uova/Eier/Eggs
 4. Pesce/Fisch/Fish 5. Arachidi/Erdnüsse/Peanuts 6. Soia/Sjabohnen/Soybeans 7. Latte/Milch/Milk
 8. Frutta a guscio/Schalenfrüchte/Nuts 9. Sedano/Sellerie/Celery 10. Senape/Senf/Mustard 11. Semi di sesamo/Sesamsamen/Sesame
 12. Anidride solforosa e solfiti/ Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphurdioxide and sulphites 13. Lupini/Lupinen/Lupin 14. Molluschi/Weichtiere/MollusCS

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

Our kitchen staff is competent and trusted, so that we assure reliability and attention to prepare all menu for people with food allergies.

Nonetheless we cannot give any insurance.