

Semplicità raffinata. Pasta fatta a mano, pesce fresco dalla costa adriatica, la migliore carne di macellai locali e verdure direttamente dal nostro orto. Lascia che un senso di leggerezza ti avvolga mentre ti godi i classici italiani perfettamente eseguiti
in un'atmosfera di semplice eleganza.

Antipasti

Crudo di ricciola
con limone e capperi di Pantelleria 21

Acciughe di lampara
"al verde" 17

Fiori di zucca ripieni
di ricotta, mozzarella e caciocavallo 15

Primi Piatti

Risotto al basilico, limone e parmigiano reggiano 16

Busiate con le sarde e finocchietto selvatico 18

Gnocchi alla sorrentina 15

Raviolone ripieno di ricotta
con spugnole 19

Vellutata di asparagi bianchi 13



I nostri classici

Tartare di manzo nostrano (150g / 240g)
con tuorlo cremoso e pan brioche o patatine fritte
21 / 28

Filetto di manzo nostrano
con salsa olandese o jus al vino rosso
32

Salmerino intero della Val Passiria
cucinato alla griglia e servito con salsa verde
30

I nostri classici vengono serviti puri.
I contorni si scelgono e si ordinano a parte.

Secondi Piatti

| | |
|---|----|
| Costolette di agnello impanate con insalata di asparagi verdi e cipollotto | 30 |
| Polpo alla griglia con friggirelli arrosto e cipolla rossa di Tropea | 28 |
| Asparagi bianchi con salsa bolzanina e patate lesse | 22 |
| con prosciutto cotto | 6 |
| con trota affumicata | 6 |

Contorni

| | |
|---------------------------|---|
| Patatine fritte | 6 |
| Purè di patate | 6 |
| Asparagi bianchi al burro | 7 |
| Insalata verde | 6 |

Per i più piccoli

| | |
|--|----|
| Vellutata di patate | 9 |
| Ditaloni al pomodoro – al ragù – burro e parmigiano | 12 |
| Petto di tacchino impanato con patatine fritte | 18 |
| Carote al vapore | 5 |

Dolci

| | |
|---|---|
| Lunas Tiramisù | 9 |
| Sgroppino al limone | 8 |
| Fragole con panna | 8 |
| Biancomangiare con salsa al cioccolato | 9 |
| Gelati e sorbetti | 4 |



Vini da dessert

| | |
|------------------------------------|----|
| Vino Liquoroso Pipa XXII Glögglhof | 10 |
| Petit Manseng, Cantina St. Pauls | 12 |

I nostri produttori

Verdure biologiche
Villa Arnica, Lana

Carne
Macelleria Feinkost Egger, Bolzano

Pesce
Trota Oro, Preore (TN)
Schiefer, Val Passiria

Uova biologiche
Hilberhof, Meltina

Formaggi
Aziende agricole altoatesine e Genussbunker, San Lorenzo

Caffè
Caroma, Fiè allo Sciliar

Tè
Kräuterrebelln, Val Venosta

Coperto, pane fatto in casa ed olio d'oliva siciliano 2,5 €.
Vi preghiamo di contattarci per quanto riguarda
ingredienti e allergeni.