



Lieblingsgerichte unserer Gäste *I piatti preferiti dai nostri ospiti*

Antipasti / kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa

€ 19,50 (120g)

Primi / warme Vorspeisen

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno

€ 14,50

Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses
„Despresso“ caffè, dolce e gelato

€ 7,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco
Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet

€ 7,50

Südtiroler Käsespezialitäten mit Früchtechutney
Formaggio altoatesino con chutney alla frutta

€ 13,00

Spezialitäten vom Lavasteingrill *Specialità della griglia in pietra lavica*



Filet vom Alpenrind / *Filetto di manzo alpino*

200g € 30,00 - 250g € 35,00

Kalbs Thomahawk / *Thomahawk di vitello*

ab/da ca. 300g pro 100gr aus Südtirol € 12,50

Dry Aged Zwischenrippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr aus Südtirol € 10,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr aus Südtirol € 11,50



Nach Wunsch gegart, hausgemachte BBQ-Steaksauce, Kräuterbutter, BIO Olivenöl, frischer Pfeffer und Räuchersalz. *Ogni pietanza viene accompagnata da salsa BBQ, burro alle erbe, olio d'oliva BIO, pepe, sale affumicato.*

Squisiti accompagnamenti / Köstliche Begleiter

Gemischter Blattsalat - *Piatto di insalata mista* € 7,00

Saisonales Gemüse vom Grill - *Verdure alla griglia di stagione* € 5,00

Ofenkartoffel mit Frischkäse - *Patata al forno con crema di formaggio* € 3,00

Frittierte Steakkartoffeln - *Patate „Steak“ Fritte* € 4,00

Frittierte Süßkartoffelpommes - *Patate dolci fritte* € 5,50