

Unsere beliebten Klassiker - I nostri classici più amati

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 / Suppen und warme Vorspeisen

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

€ 14,50

Saisonale Suppe mit kleinem Tapas (bitte fragen Sie uns)
Zuppa di stagione con piccole tapas (chiedici pure)

€ 9,50

Dal grill di pietra lavica / vom Lavasteingrill

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

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