



Spezialitäten vom Lavasteingrill

Specialità della griglia in pietra lavica

Unser Fleisch stammt aus Südtirol - La nostra carne proviene dall'Alto Adige

Filetsteak vom Rind / *Filetto di manzo*

200g 30

250g 35

Kalbs Thomahawk / *Thomahawk di vitello*

ab/da ca. 300g pro 100gr 12

Dry Aged Zwischenrippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr 10

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr 11

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

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

Ofenkartoffel mit Frischkäse - *Patata al forno con crema di formaggio* 4

Frittierte Steakkartoffeln - *Patate „Steak“ Fritte* 4

Frittierte Süßkartoffelpommes - *Patate dolci fritte* 5



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

120g 19 200g 28

Primi / warme Vorspeisen

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

15

Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses

8

„Despresso“ *caffè, dolce e gelato*

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco

8

Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.