

## 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

### 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

Südtiroler Käsespezialitäten mit Früchtechutney  
*Formaggio altoatesino con chutney alla frutta*

€ 13,00