

Antipasti/Appetizer

Hausmariniertes Carpaccio mit Trentingrana-Spänen und knuspriger Rauke € 14,00**

Carpaccio marinato in casa con scaglie di Trentingrana e rucola croccante
House-marinated carpaccio with Trentingrana flakes and crispy arugula
(G)

Gerollter Kaninchenbraten gefüllt mit Trentiner Lucanica-Wurst, Steinpilzen und Umeboshi-Mayonnaise €14,00**

(fermentierte Pflaumen)
Arrotolato di coniglio ripieno di lucanica trentina, porcini e maionese all'umeboshi (*prugne fermentate*)
Rolled rabbit with Trentino Lucanica sausage, porcini mushrooms and umeboshi (*fermented plum*) mayonnaise
(C, E, J)

Vorspeisen | Primi | Starter

Kürbisrisotto mit Caprinokäse und Kaffeepulver € 16,00**

Risotto alla zucca con caprino e polvere di caffè
Pumpkin risotto with Caprino cheese and coffee powder
(G)

Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragù €17,00

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo
Homemade tagliatelle with venison ragù
(A, C, E, G, I, L)

Hausgemachte Maltagliati nach Penegal-Art (mit Ragout, Speck, Champignons) € 15,00**

Maltagliati fatti in casa alla Penegal (con ragù, speck, champignon)
Homemade maltagliati "Penegal style" (with ragout, bacon, mushrooms)
(A, C, G, E, I)

Salat „Trentino-Style“ € 14,00**

(gemischter Salat | gepökelt Rindfleisch | Trentingrana | frischer Apfel | Walnüsse)
Insalata Trentina
(insalata mista | carne salada | scaglie di grana Trentina | mela fresca | noci)
Salad "Trentino-Style"
(mixed salad | salted/cured meat | Trentingrana shavings | fresh apple | walnuts)
(E, G, H)

**Große Portion + €3,00

**Kleine Portion - €3,00

**Porzione grande + €3,00

**Porzione piccola - €3,00

**Large portion + €3,00

**Small portion - €3,00

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main course

Sanft gegartes Kalbsfilet-Medaillon €32,00
mit geschmortem Wirsing, Hasselback-Kartoffel und aromatischem Bratenjus
 Medaglione di filetto di vitello cotto a bassa temperatura,
 con verza brasata, patata Hasselback e fondo d'arrosto aromatico
 Tender veal medallion slow-cooked, with braised savoy cabbage,
 Hasselback potato and roast sauce
 (E, F, G, I, J, L,)

Schnitzel nach Wiener Art mit Röstkartoffeln € 19,00
 Bistecca alla milanese con patate arrosto
 Viennese style escalope with roast potatoes
 (A, C, E)

Orientalisch gewürzter Couscous mit saisonalem Gemüse €15,00**
und Chimichurri-Sauce
 Cous Cous speziato all'orientale con verdure di stagione e salsa chimichurri
 Spiced oriental-style couscous with seasonal vegetables and chimichurri sauce
 (F, A, H, G)

Beilagensalate | insalate | salads

Gemischter Salat | insalata mista | mixed salad € 5,50

Speckkrautsalat | cavolo cappuccio con speck | cabbage salad with bacon € 6,50

Tomatensalat | insalata di pomodori | tomato salad € 5,50

Dessert | dolce | dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 11,00**
 "Kaiserschmarrn" con mousse di mele
 "Kaiserschmarrn" with apple puree
 (A, C, G, E)

Vanille-Pannacotta mit karamelsierte Feigen € 6,00
 Panna cotta alla vaniglia con fichi caramellati
 Vanilla panna cotta with caramelized figs
 (G)

**Große Portion + €3,00

**Kleine Portion - €3,00

**Porzione grande + €3,00

**Porzione piccola - €3,00

**Large portion + €3,00

**Small portion - €3,00