

Table

Room

Adults

Kids

Orario

# Primi piatti First Courses

RISOTTO MANTECATO CON TRENTINGRANA

Whipped risotto with local cheese  
Eingecremte risotto mit tipische cheese



SEDANINI ALL'AMATRICIANA  
CON SCAGLIE DI PECORINO  
(onion, bacon, tomato, pecorino cheese)  
(Zwiebel, Speck, Tomaten und Käse)



MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO  
Vegetables soup with spelled  
Gemüsesuppe mit Zweikorn



\*PASTA CORTA AL RAGU'  
CASERECCIO DI CARNI SCELTE  
Pasta with meat sauce  
Makkeroni mit Ragout (Fleischsauce)



PETITE CARTE - sul retro/in the back  
-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Portata unica ~ All in one dish ~ Einzeln Gericht

\*PASTA AL RAGU' E FILETTO DI PLATESSA

Pasta with meat sauce and flounder fillet  
Pasta mit Fleischsauce und Scollenfilet



kids

Table

Room

Adults

Kids

Orario

# Secondi piatti Second Courses

\*ROSTICCATA DI CARNI DI BUE CON PATATE  
E CIPOLLE ALLA TIROLESE

Roasted beef with onions and potatoes  
Herrengröstl Gebratene Kalbfleisch mit  
Zwiebeln und Kartoffeln



\*VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MANIERA  
Breast of veal with old fashioned tuna sauce  
Kalbsbrust mit Thunfischsauce



\*\*FILETTO DI PLATESSA IN PASTELLA DI ERBETTE  
Floured fillet "A la Parisienne"  
(egg and butter)  
Schollenfilet in Eierteig



\*HAMBURGER DI MANZO ALLA PIASTRA  
Hamburger



PETITE CARTE - sul retro/in the back  
-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Allergeni ~ Allergen



\* Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine