

MM KLASSIK

- O S T E R I A M O N T A N A -

ANTIPASTI 17,00€

* Rosa Schweinefilet, Radicchio, Äpfel
und Winterrettich-Mayonnaise
Filetto di maialino rosa, insalata di radicchio, mele
e mayonaise al kren
Pink pork fillet, radicchio salad, apples
and horseradish mayonnaise

Thunfisch-Tataki, Vulkanspargel, Blumenkohl, Grapefruit-Dressing
Tataki di tonno, puntarelle, cavolfiore, dressing al pompelmo
Tuna tataki, chicory sprouts, cauliflower, grapefruit dressing

Apulische Burrata, Rauke, Kirschtomaten und Carasau-Brot
Burrata pugliese, rucola, pomodorini e pane Carasau
Apulian burrata, rocket, cherry tomatoes and Carasau bread

Y Gemischter oder grüner Salat
Insalata mista o verde 9,00€
Mixed or green salad

APERITIFS

BELLINI 11€
SEKT AUS SÜDTIROL 14€
AMERICANO ZERO (ALCOOL – FREE) 10€

MENU 49,00€

3 Gänge nach Wahl | 3 portate a scelta | 3 courses of choice

PRIMI 17,00€

* Raviolini mit Rindfleisch, geschmorter Radicchio aus Treviso
und Petersilie
Raviolini di manzo, radicchio di Treviso brasato e prezzemolo
Raviolini with beef, braised radicchio from Treviso and parsley

Caserecci mit Käse und schwarzem Pfeffer
Caserecci al cacio e pepe
Caserecci with cheese and black pepper

Gerstensuppe mit getrockneten Steinpilzen, Schnittlauch
und gebackener Ricotta-Käse
Zuppa d'orzo ai porcini secchi, erba cipollina e ricotta infornata
Barley soup with dried porcini mushrooms, chives
and baked ricotta cheese

SECONDI 28,00€

* Geräucherte Entenbrust, Kräuter-Kartoffelgallette
und Gemüse-Caponata mit Basilikum
Petto d'anatra affumicato, galletta di patate alle erbe
e caponata di verdure al basilico
Smoked duck breast, herb potato gallette
and vegetable caponata with basil

Zander und Steinbutt-Häppchen mit Kräutern, Venusreis mit Gemüse
und Tomatendressing
Bocconcini di luccio-perca e rombo alle erbe, riso Venere alle verdure
e dressing al pomodoro
Pikeperch and turbot bites with herbs, Venus rice with vegetables and
tomato dressing

Y Seitan-Curry, Venusreis mit Gemüse und Tomatendressing
Seitan al curry, riso Venere alle verdure e dressing al pomodoro
Seitan curry, Venus rice with vegetables and tomato dressing
24,00€

DOLCI 12,00€

* Vanille-Crème Brûlée, Kakaocrumble und Himbeeren
Crème brûlée alla vaniglia, crumble al cacao, lamponi
Vanilla Crème Brûlée, cocoa crumble and raspberries

Gebackener Cheesecake mit Waldbeeren
Cheesecake cotta con frutti rossi
Baked cheesecake with wild berries

Y Haselnusscreme, Kakao-Mürbteig Gebäck
und getrocknete Aprikosen
Cremoso alla nocciola, frolla al cacao
e albicocche secche
Hazelnut cream, cocoa shortcrust pastry and dried apricots

Sorbet- oder Eisvariationen
Variazione di gelati o sorbetti 10,00€
Sorbet or ice cream variations

Vinschger Käse-Buffer
Buffet di formaggi della Val Venosta 15,00€
Cheese buffet from Val Venosta

* TAGESGERICHT | PIATTO DEL GIORNO | DAILY DISH Y VEGAN

VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE PASTA



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Kellner.
In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.
In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.