



OSTERIA MONTANA

Classic Italian cuisine

APERITIFS

Rocco Fizz 13,00€

Südtiroler Weiß | Rosé Sekt 15,00€

Kombucha 11,00€

MENU 55,00€/person

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

ANTIPASTI 18,00€

Salat aus marinierten Forellen, Blattsalat, Zucchini mit Curry, Wachtelei und gepuffter Quinoa ✱
Insalata di trota marinata, misticanza, zucchini al curry, uovo di quaglia e quinoa soffiata
Marinated trout salad, mixed greens, zucchini with curry, quail egg and puffed quinoa

Rindscarpaccio, Steinpilze, Parmesan, Rauke und Senfmayonnaise
Carpaccio di manzo, porcini, parmigiano, rucola e maionese alla senape
Beef carpaccio, porcini mushrooms, Parmesan, rocket salad and mustard mayonnaise

Panzanella aus Brot und Gemüse, griechischer Feta, Feldsalat und Paprika-Dressing 🌿
Panzanella di pane e verdure, feta greca, valeriana e dressing peperoni
Panzanella with bread and vegetables, Greek feta, corn salad and bell pepper dressing

Gemischter oder grüner Salat mit Miramonti-Dressing ✓
Insalata mista o verde con dressing Miramonti
Mixed or green salad with Miramonti dressing
11,00€

PRIMI 18,00€

Paprika-Tomaten-Suppe mit „Ditali“-Nudeln und Leimkrautpesto ✱ 🏠 🌿
Zuppa di peperoni e pomodoro, "ditali" e pesto di erba silene
Bell pepper and tomato soup with "ditali" pasta and bladder campion pesto

Spaghetti alla Chitarra, Zucchini, Miesmuscheln und Olivenpulver 🏠
Spaghetti alla chitarra, zucchini, cozze e polvere di olive
Spaghetti alla chitarra, zucchini, mussels and olive powder

Maccheroncello mit Cacio-Käse und Pfeffer 🏠 🌿
Maccheroncelli cacio e pepe
Maccheroncello with cacio cheese and black pepper

✱ TAGESGERICHT | PIATTO DEL GIORNO | DAILY DISH
🌿 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS
✓ VEGAN

🏠 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE

SECONDI 28,00€

Goldbrassenfilet, gerösteter Knollensellerie, Auberginen-Hummus, Paprikapesto und Pinienkerne ✱
Filetto d'orata, sedano rapa arrostito, hummus di melanzane, pesto di peperone e pinoli
Sea bream fillet, roasted celeriac, aubergine hummus, bell pepper pesto and pine nuts

Lamm-Eintopf mit Bier, gerösteter Knollensellerie und Naturkartoffeln mit Schnittlauch
Spezzatino d'agnello alla birra, sedano rapa arrostito, patate naturali all'erba cipollina
Lamb stew with beer, roasted celeriac and natural potatoes with chives

Bio-Kräuteromelett, Portobello-Pilz, Rauke, Ziegenkäse und gerösteter Buchweizen 🌿
Frittatina d'uovo biologico alle erbe, fungo portobello, rucola,
caprino e grano saraceno tostato
Organic herb omelette, Portobello mushroom, rocket salad,
goat cheese and toasted buckwheat
24,00€

DOLCI 12,00€

Kokosnuss-Tapioka, exotisches Mousse und Buchweizen-Crumble ✱
Tapioca al cocco, mousse esotica e crumble saraceno
Coconut tapioca, exotic fruit mousse and buckwheat crumble

Klaus Tiramisù: direkt am Tisch zubereitet mit Monti-Kaffee
Klaus Tiramisù: fatto al momento al tavolo con il caffè Monti
Klaus Tiramisù: made at the table with Monti coffee

Hausgemachte Sorbet- oder Eisvariation (3 Kugeln)
Variazione di gelati o sorbetti fatta in casa (3 palline)
Homemade sorbet or ice cream variations (3 scoops)

Vanilleeis mit Schokoladensauce
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato
Vanilla ice cream with chocolate sauce
9,00€

Vinschger Käse-Buffer | Buffet di formaggi della Val Venosta | Cheese buffet from Val Venosta
18,00€



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Service Mitarbeiter.

In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.

In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.