



OSTERIA MONTANA

Classic Italian cuisine

APERITIFS

Rotwand Spritz 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€

Büffelmozzarella, Tomaten, gegrillte Aprikosen aus dem Vinschgau, * 🌿
Pinienkerne und Vollkornbrot-Croutons

Mozzarella di bufala, pomodori, albicocche della Val Venosta alla piastra,
pinoli e crostini di pane integrale

Buffalo mozzarella, tomatoes, grilled Val Venosta apricots, pine nuts, and whole-wheat croutons

Salat aus marinierter Forelle, 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

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€

Caserecci mit Amatriciana-Sauce und "Pecorino Romano"-Käse * 🏠

Caserecci all'amatriciana e pecorino romano

Caserecci with Amatriciana sauce and "Pecorino Romano" cheese

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

Maccheroncello mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten 🏠 🌿

Maccheroncello all'aglio, olio e peperoncino

Maccheroncello with garlic, olive oil and chilli pepper

* TAGESGERICHT | PIATTO DEL GIORNO | DAILY DISH

🌿 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

✓ VEGAN

🏠 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE

SECONDI 28,00€

Kaninchenkeule nach „Cacciatora“ Art, gestampfte Kartoffeln mit Petersilie und Pilzen *

Coscia di coniglio alla cacciatora, patate schiacciate al prezzemolo e funghi

Rabbit thighs "alla Cacciatora" style, mashed potatoes with parsley and mushrooms

Lachs, gerösteter Knollensellerie, Auberginen-Hummus, schwarzer Sesam und getrocknete Tomaten

Salmone, sedano rapa arrostito, hummus di melanzana, sesamo nero e pomodoro secco

Salmon, roasted celeriac, eggplant hummus, black sesame seeds and sun-dried tomatoes

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€

Pistaziencreme, Crumble aus Zartbitterschokolade und Erdbeeren *

Cremoso al pistacchio, crumble di cioccolato fondente e fragole

Pistachio cream, dark chocolate crumble and strawberries

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.