

Our Specials

- VEGAN – VEGETARIAN – GLUTENFREE -

Ÿ – vegan

Φ – vegetarian

π – glutenfree

Gli Antipasti - die „Antipasti“

Tartar di tonno al lime con estratto di arancia rossa, mela golden e zenzero π 16,00

Tartar vom Thunfisch mit Limette und Extrakt von roten Orangen, Golden Delicious und Ingwer

Insalata di misticanza con chips di frutta, verdura e dressing al mandarino π Φ Ÿ 10,00

Bunte Blattsalate mit feinen Obstchips und Gemüse, verfeinert mit einem Mandarinen Dressing

Terrina di verdure al sesamo, germogli di porro e glassa balsamica piccante π Φ Ÿ 11,00

Terrine von Gemüse mit Sesam, Lauchsprossen und pikantem Balsamicoglassé

Primi piatti – die Vorspeisen

Duetto di crespelle di quinoa bianca e rossa, ripiena di guacamole su salsa alla barbabietola Φ Ÿ 14,00

Duett von weißen und roten Quinoa-Crêpes gefüllt mit Guacamole auf Rote-Beete-Sauce

Burgur alla cannella con brunoise di verdure e croccante di pinoli tostati Φ Ÿ 12,00

Burgur mit Zimt, Mischgemüse und krokanten Pinienkernen

Risotto “vialone nano semi integrale” con pesto di broccoli e polvere di oliva verde e nera 12,50

Risotto „Vialone Nano Halb-Vollkorn“ mit Brokkoli Pesto und feinem Olivenpuder π Φ Ÿ

Ravioli di segale altoatesini ripieni di spinaci all’erba cipollina Φ Ÿ 15,00

Südtiroler Roggen-Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Schnittlauch

Le Creme – die Cremesuppen

Crema di castagne con cipollotto agrodolce e caviale di tartufo $\pi \Phi \checkmark$ Kastaniencremesuppe mit süßsauren Frühlingszwiebeln und Trüffelkaviar	11,00
Crema di lenticchie affumicate con gel di carote, basilico e tofu saltato $\pi \Phi \checkmark$ Creme von geräucherten Linsen mit Karottengel, Basilikum und geschwenktem Tofu	12,00
Schiuma di cappuccio verde, piselli, wasabi e menta $\pi \Phi \checkmark$ Schaumsüppchen vom Grünkohl mit Erbsen, Wasabi und Minze	9,90

I Secondi piatti – die Hauptspeisen

Tortino di polenta di mais Marano con funghi trifolati e schiuma al pomodoro $\pi \Phi \checkmark$ Törtchen vom Marano-Mais mit marinierten Pilzen und Tomatenschaum	14,00
Millefoglie di patata croccante con crema di melanzana, peperoni rossi alla vaniglia e frutta secca $\Phi \checkmark$ Knuspriges Kartoffelmillefeuille mit Auberginencreme, dazu rote Paprika mit Vanille und getrocknete Früchte	17,00
Polipo cotto e marinato al melograno su crema di ceci e verdure croccanti π Gekochter und mariniertes Tintenfisch mit Granatapfel auf Kichererbsencreme und knackigem Gemüse	22,00

Dessert – Dessert

Budino di mango e papaya con composta di frutti di bosco e cioccolato bianco Mango-Papaya-Pudding mit Waldbeerenkonfitüre und weißer Schokolade $\pi \Phi \checkmark$	10,00
Carpaccio di ananas marinato con sorbetto di fragole $\pi \Phi \checkmark$ Feiner mariniertes Ananascarpaccio mit Erdbeersorbet	9,00
Composta di mele e cannella con espuma al mirtillo e vino rosso Kompott von Apfel und Zimt mit Schwarzbeeren-Rotwein-Schaum $\pi \Phi \checkmark$	9,00

\checkmark – vegan

Φ – vegetarian

π – glutenfree