



Starters – Vorspeisen – Hors d'œuvre

Octopus cooked at low temperature, violet potato cream, orange scent



Oktopus bei niedriger Temperatur gekocht, violette Kartoffelcreme, Orangenduft

Poulpe cuit à basse température, crème de pomme de terre violette, senteur orange

18

Carne salada, corn chips, Trentingrana rubino, fiocchi di purea di pastinaca



Carne Salada, Maischips, Trentingrana-Rubin, Pastinakenpüree-Flocken

Carne salada, chips de maïs, Trentingrana, flocons de purée de panais

14

Beef tartare with toasted bread



Rindstatare mit Toastbrot

Tartare de bœuf avec pain grille

120gr 16

180gr 20

Savoy cabbage and leek soufflé, polenta with puzzone sauce, black olive powder

Wirsing-Lauch-Soufflé, Polentasoße mit Puzzone, schwarzes Olivenpulver

Soufflé de chou et poireaux, sauce de polenta et Puzzone, poudre d'olives noires

13

Cold cuts and cheese assortment



Gemischter Aufschnitt vom Wild und Käse

Assiette de charcuterie et fromage

16

Bread and cover, 2,5 Euro

Brot und Gedeck, 2,5 Euro



First courses – Erster Gang – Entreés

Spinach dumplings with smoked ricotta and butter

Spinatnocken mit geräucherter Ricotta und Butter

Gnocchis d'épinards avec ricotta fumée et beurre

13

Orzotto with Fontal cheese and apples

Orzotto mit Fontal Käse und Apfel

Orzotto au fromage Fontal et pommes

14

Pumpkin and potato gnocchi with crispy speck

Kürbis-Kartoffelgnocchi mit knuspriger speck

Gnocchis de pommes de terre et citrouille, speck croustillant

14

Felicetti selections kamut tagliatelle with sausage and chestnuts



Felicetti Kamut-Tagliatelle mit Wurst und Kastanien

Felicetti selections Tagliatelle au kamut avec saucisse et châtaignes

14

Risotto creamed with lemon and prawns



Risotto mit Zitrone und Garnelen

Risotto aux citron et crevettes

15



Meat - Fleisch - Viandre



Veal cheek cooked in Teroldego wine sauce with polenta

Geschmorte Kalbswange mit Teroldego Weinsoße und Polenta

Joue de bœuf au Teroldego vin et polenta

21



Trout fillet in hazelnut crust, carrot sauce and side dish

Forellenfilet in Haselnusskruste, Karottensoße und Beilage

Filet de truite en croûte de noisettes, sauce de carottes et garniture

20



Fried pork belly with apple mustard and side dish

Gebratener Schweinbauch mit Apfelsenf und Beilage

Poitrine de porc frite avec moutarde aux pommes et garniture

19

Deer selection with polenta

Variation vom Hirsch mit Polenta

Selection de cerf avec polenta

28



Browned salted beef with stewed beans

Angebratenes Surfleisch mit geschmorten Bohnen

Viandre salée avec haricots

16

Deer fillet dressed with chestnuts and side dish

Hirschfilet mit Kastanien und Beilage

Filet de cerf avec châtaignes et garniture

29



Grilled dishes – Vom Grill– Sur le grill



Lamb cutlets with grilled onions

Lammkotelett mit gegrillten Zwiebeln
Cotelettes d'agneau avec petits oignons

28



Sliced fillet of beef with sweet and sour pepper, toasted almonds and side dish

Tagliata vom Rinderfilet mit Tempura-Kohl, Honig-Soja-Reduktion und Beilage
Filet de bœuf coupée avec chou tempura, réduction de soja au miel et garniture

23



Calf's liver with side dish

Kalbsleber mit Beilage
Foie de veau avec garniture

20



Chicken breast with side dish

Hühnerbrust mit Beilage
Blanc de poulet avec garniture

16

Grilled vegetables

Gemischtes Gemüse vom Grill

Légumes grillés

10

*These products might be frozen

*In Notwendigkeit Fall kann Fröste sein

*En cas de nécessité ces produits peuvent être congelés



Buon Ricordo menù

Orzotto with Fontal cheese and apples

Orzotto mit Fontal Käse und Apfel

Orzotto au fromage Fontal et pommes

Veal cheek cooked in Teroldego wine sauce with polenta

Geschmorte Kalbswange mit Teroldego Weinsoße und Polenta

Joue de bœuf au Teroldego vin et polenta

Caramel mocaccino

Karamell-Mocaccino

Mocaccino au caramel

52

Wine paired with this menù

Weinempfehlung dazu

Vin d'appariement

Esegesi, Eugenio Rosi

Bordolese wine

40

