



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

Beetroot gnocchi with scamorza cheese

Rote-Bete-Gnocchi mit Scamorza-Käse

Gnocchis de betteraves à la scamorza

14

Felicetti selections kamut penne with potatoes cream and mushrooms

Felicetti Kamut-Penne mit Kartoffeln Creme und Pilzen

Felicetti selections Penne au kamut avec pommes de terre et xhampignons

15

Risotto creamed with radicchio and bacon





Risotto mit Radicchio und Speck

Risotto aux radicchio et speck


14




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

22

 Trout fillet in hazelnut crust, carrot sauce and side dish
Forellenfilet in Haselnusskruste, Karottensauce und Beilage
Filet de truite en croûte de noisettes, sauce de carottes et garniture



20

 Pork belly with apple mustard and side dish
Gebratener Schweinbauch mit Apfelsenf und Beilage
Poitrine de porc avec moutarde aux pommes et garniture

20

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 Porto wine and honey, sweet potatoes chips
Hirschfilet mit Portwein und Honig, Süßkartoffelchips
Filet de cerf avec Porto vin et miel, chips de patates douces

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 tempura hood, honey soya reduction 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

24



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

