

Antipasti

- Bruschette mit Pesto & Cherry-Tomaten (4Stk.)** ^{a,h} **9,90**
Wir garnieren den Teller mit einen gemischten Salat, knackigem Gemüse & Oliven.
- Chrunchy Salat mit Granola (vegan)** ^{h,j} **9,90**
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

Suppe

Als Vorspeise 8,90. Als Hauptgericht 12,90.

- Afghanischer Linseneintopf** ⁱ (vegan) **12,90**
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.
- Gazpacho Andaluz** ^a (vegan) **12,90**
Für die letzten Sommertage bieten wir noch mal unsere kalte Suppe typisch aus Andalusien. Tomaten, Gurken, Brot, roten Zwiebeln, Paprika & Basilikum.

Kalte & warme Hauptspeisen

- Burrata mit caponata alla siciliana (vegetarisch)** ^{c,h,i} **15,90**
Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.
- Tortelloni Sepiateig gefüllt mit Wildlachs** ^{a,l} **18,90**
Diese servieren wir mit einer Zitronen-Dill-Butter Sosse & Parmesanflocken.
- Überbackener Ziegenkäse auf Salat (vegetarisch)** ^{h,j} **17,90**
Überbackener Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen serviert auf einem Salatbett mit knackigem Gemüse, Oliven, Trauben & -Tomaten. Kürbiskern-Balsamico Dressing.
- Tagliata di Manzo (220gr.)** ^c **24,90**
Argentinisches Entrecote-Streifen serviert auf Salatbett mit Cherry-Tomaten & Parmesanflocken.

Bistro



Wilde Küche

Pasta

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k}

16,90

Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.

..... auf Wunsch auch mit gluten-freier Pasta: + € 1,90

Carbonara alla Romana ^{a,c,k}

15,90

Guanciale, Pecorino, past. Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Gnocchi gefüllt mit Kürbis (vegetarisch) ^{a,c}

15,90

Serviert in einer hausgemachten Kräuterbutter mit Amarettini & Grana.

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

17,90

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan & Mozzarella.

Bowls

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h}

18,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Essaouira Bowl ^{a,f,h}

19,90

Hausegmachter Hummus, CousCous mit orientalischen Gewürzen & Salzzitronen, Hühnerbrust mariniert in Joghurt, Brokkoli in Sesamöl, Salat & knackigem Gemüse, Kürbiskerne & Granatapfelkerne. Mit Balsamico Dressing.

Hauptgerichte Südtirol hausgemacht

Südtiroler Kaspressknödel (vegetarisch) ^{a,c,d}

18,90

Hier ist alles hausgemacht wie in meiner Heimat. Herrliche Kassemelknödel serviert auf Rote Beete Carpaccio, Parmesan, Salat mit knackigem Gemüse & Krautsalat.

Südtiroler Gulasch mit Speckknödel ^{a,c,d,7}

21,90

Rindergulasch nach Südtiroler Rezept mit hausgemachten Speckknödel & Krautsalat.