



MENU DEL GIORNO - 4 AGOSTO



ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISEN

TAGLIERE DEL CREP (16 EURO) 1,7,12

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI CON COMPOSTA AI FICHI, MIELE E CIPOLLINE ALL'AGRODOLCE
MIXED MEATS AND CHEESE WITH JAM, ONION AND HONEY
GEMISCHTE FLEISCHE UND KÄSE MIT MARMELADE, ZWIEBELN UND HONIG

CARPACCIO DI CERVO (13 EURO) 5,7

CARPACCIO DI CERVO SU LETTO DI RUCOLA, STRAVECCHIO, POMODORINI CONFIT E CONFETTURA AI FRUTTI ROSSI
DEER CARPACCIO WITH ROCKET, GRANA, TOMATOES CONFIT, RED JAM
DEER CARPACCIO MIT RAKETE, GRANA, TOMATEN CONFIT, ROT MARMELADE

CROSTATINA SALATA (11 EURO) 1,5,7,13



CESTINO DI PASTA BRISEE CON ERBETTE DI CAMPO E RICOTTA E CHAMPIGNON ALLA GRIGLIA
TART WITH SPINACJ AND RICOTTA, GRILLED CHAMPIGNON
TARTE MIT SPINAT UND RICOTTA, GEGRILLTEN CHAMPIGNON

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - HAUPTGANGE

TRIS DI CANEDERLI (10 EURO) 1,3,5,7,8

TRIS DI CANEDERLI (CLASSICO, SPINACI, FORMAGGI) AL BURRO FUSO E GRANA
TRIS OF CANEDERLI (CLASSIC, SPINACH, CHEESE) WITH MELTED BUTTER
TRIS VON CANEDERLI (KLASSISCH, SPINAT, KÄSE) MIT GESCHMELZTEM BUTTER

TAGLIATELLE AL CERVO (13 EURO) 1,3,5,7,,8,9

TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO CON SUGO DI CERVO
FETTUCCINE WITH DEERE SAUCE
FETTUCCINE MIT HIRSCSAUCE

GNOCCHETTI ALL'ORTICA (10 EURO) 1,3,5,7,8



GNOCCHETTI DI PATATE E ORTICA SU FONDUTA DI FORMAGGI DI MALGA
POTATO GNOCCHI AND NETTKE WITH MALGA CHEESE
KARTOFFEL GNOCCHI UND NESSEL MIT MALGA KASE

STRIGOLI ALLA BOSCAIOLA (11 EURO) 1,3,5,7,8,11,13

STRIGOLI CASARECCI CON RAGU' DI PASTIN ZOLDANO E FINFERLI
STRIGOLI WITH PASTIN SAUCE AND FINFERLI MUSHROOM
STRIGOLI MIT RAGOUT VON PASTIN AND FINFERLI PILZE

ZUPPA (8 EURO) 1,5,8,9



ZUPPA DELLA CASA CON CROSTINI AL ROSMARINO
HOUSE SOUP WITH ROSEMARY CROUTONS
HOUSUPPE MIT ROSEMARY CROUTONS

RAVIOLI AI PORCINI (12 EURO) 1,3,5,7,8,13

RAVIOLI RIPIENO AI PORCINI CON BURRO NOCCIOLA, SEMI DI PAPAVERO E CHIPS DI BACON
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM, BUTTER AND BACON CRISPY
RAVIOLI MIT PORCINI PILZE, BUTTER AND BACON CRISPY

SPATLE TIROLESIS (10 EURO) 1,3,5,7,8,9

SPATLE VERDI TIROLESIS CON SPECK, ZUCCHINE E DATTERINO
GREEN SPATLE WITH SPECK, ZUCCHINI AND CHERRY TOMATOES
GRUNER SPATLE MIT SPECK, ZUCCHINI AND TOMATEN

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE - ERSTER KURS

GUANCIA DI VITELLO (16 EURO) 5,7,8,13

GUANCIA DI VITELLO IN BASSA TEMPERATURA CON SALSA AL TEROLDEGO, POLENTA TARAGNA E FUNGHI
CALF CHEEK WITH TEROLDEGO SAUCE, POLENTA TARAGNA AND MUSHROOM
KALB WANGE MIT TEROLDEGO SAUCE, POLENTA TARAGNA UND PILZE

GOULASH (14 EURO) 1,3,5,7,8

GOULASH DI MANZO CON ROSTI DI PATATE E CANEDERLO AGLI SPINACI
BEEF GOULASH WITH POTATOES ROSTI AND SPINCH CANEDERLI
RIND GOULASH MIT MIT ROSTI UND SPINAT CANEDERLO

CINGHIALE (15 EURO) 5,8

SPEZZATINO DI CINGHIALE ALLE OLIVE TAGGIASCHE, POLENTA TARAGNA E ERBETTE COTTE
BOAR WITH TAGGIASCHE OLIVES, POLENTA AND COOCKED HERS
WILDSCHWEIN MIT OLIVEN TAGGIASCHE, POLENTA UND GEKOCHTEN KRAUTERN

COSTOLETTE D'AGNELLO (16 EURO) 1,3,5,7,8

COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATE AROMATIZZATE ALLA MAGGIORANA CON PATATE AL ROSMARINO
LAMB CHOP BREADED WITH ROSEMARY POTATOES
LAMMKOTELETT MIT KARTOFFELN ROSMARIN

TRIS DI FORMAGGI (12 EURO) 1,3,5,7,8

TOMINO LARDELLATO ALLO SPECK, DOBBIACO IMPANATO E FRITTO, SCAMORZA ALLA PIASTRA E POLENTA TARAGNA
TOMINO WITH SPECK, DOBBIACO FRIED, GRILLED SCHIZ AND POLENTA
TOMINO MIT SPECK, DOBBIACO GEBRATEN, GRILLED SCHIZ UND POLENTA

COTOLETTA (12 EURO) 1,3,5,7,8,11

COTOLETTA DI PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE
CICKEN CUTLET WITH FRIED POTATOES
HÜHNCHENCUTLET MIT POMMES FRITTES

POLENTA E FUNGHI (10 EURO) 5,8,13



POLENTA TARAGNA E FUNGHI MISTI TRIFOLATI
POLENTA AND MIXED MUSHROOM
POLENTA UND GEMISTE PILZE

PIATTI UNICI

SINGLE DISH - EINZELGERICHT

PIATTO MONTANO (16 EURO) 4,7,8,13

PASTIN ZOLDANO, POLENTA TARAGNA, FUNGHI E DOBBIACO ALLA PIASTRA
PASTIN SAUSAGE, POLENTA TARAGNA, MUSHROOM AND DOBBIACO CHEESE
PASTIN, POLENTA TARAGNA, PILZE UND GEKOCHTER DOBBIACO

PIATTO DELLO SCALATORE (10 EURO) 3,5,7,8

N.2 UOVA ALLA PIASTRA CON SPECK E PATATE AL FORNO
N. 2 EYE EGGS WITH SPECK AND ROASTPOTATOES
N. 2 AUGENEIER MIT SPECK UND POTATOES

PIATTO BIKERS (20 EURO) 3,5,8

ENTRECOTE DI BUE (200-250 GR) CON UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, PATATE AL ROSMARINO E ERBETTE COTTE
BEEF ENTRECOTE (200-250 GR) WITH EGG, ROAST POTATOES AND VEGETABLE
BEEF ENTRECOTE (200-250 GR) MIT EI UND, POTATOES UND GEMUSE

PIATTO DEL CACCIATORE (18 EURO) 1,4,,7,8,13

HAMBURGER DI CERVO CON FOCACCIA ARTIGINALE, UOVO ALL'OCCHIO, PATATE AL ROSMARINO E INSALATINA MISTA
DEER BURGER WITH COUTONS, EGG, FRENCH FIRES AND MIX SALAD
HIRSC BURGER MIT CROUTONS, EI, POMMES FRITTES UND SALAD

MENU' BABY

CHILDREN MENU - KINDER MENU

PASTA O GNOCCHI AL POMODORO O RAGU (6 EURO) 1,3,5,7,8,9

PASTA OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE OR MEAT SAUCE
PASTA ODER GNOCCHIMIT TOMATEN SOUSSE ODER FLEISCH SOUSSE

PASTIN CON PATATE FRITTE (8 EURO) 1,5,8,11,12

PASTIN SAUSAGE WITH FRENCH FRIES
PASTIN MIT POMMES FRITES

NUGGET DI POLLO CON PATATE FRITTE (7 EURO) 1,3,5,7,8,9,11

PEPITE DI POLLO CON PATATE FRITTE
NUGGET WITH FRENCH FRIES
NUGGET MIT POMMES FRITES



INSALATONE

SALAD

PIAN DEL CREP (9 EURO) 3

MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE, CAPPUCCIO, CETRIOLI, UOVO
SALAD, TOMATOES, CARROTS, PURPLE HOOD, CUCUMBERS, EGG
SALAT, TOMATEN, KAROTTEN, LILA HAUBE, GURKEN, EI

MEDITERRANEA (9 EURO) 4,7

MISTICANZA, POMODORINI, MOZZARELLINE CILIEGINE, TONNO, OLIVE
SALAD, TOMATOES, MOZZARELLA, TUNA, OLIVES
SALAT, TOMATEN, MOZZARELLA, TUNA, OLIVEN

CONTORNI

SIDE DISH - BEILAGEN

PATATE FRITTE O AL FORNO (4,5 EURO) 1,5,,8

FRENCH FRIED OR ROAST POTATO
POMMES FRITES ODER GEBACKENEN KARTOFFELN

ERBETTE COTTE (4,5 EURO) 5,8

COOKED HERBS
GEKOCHTEN KRAUTERN

VERDURE ALLA GRIGLIA - ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI (6 EURO) 5,8

GRILLED VEGETABLES - COURGETTES, EGGPLANTS AND PEPPERS (6 EURO)
GEGRILLTE GEMÜSE (GERICHTE, EIPLANTE UND PFEFFER)

INSALATA MISTA - MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI E CAPPUCCIO (5 EURO)

MIXED SALAD
GEMISCHTER SALAT

CAPPUCCIO VIOLA AL CUMINO (5 EURO)

PURPLE CUMIN HOOD
LILA KUMMELHAUBE

DESSERT DELLA CASA

CAKES - DESSERT



(5 EURO)

BIRRE

BEER - BIER



BIRRA DOLOMITI PILS (P.3 - M.5 EURO)

Birra pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di fermentazione e l'utilizzo di malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso. Adatta a un consumo a tutto pasto e ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.



BIRRA DOLOMITI ROSSA (P.3,5 - M.6 EURO)

Birra rossa di tradizione, appartenente alla categoria delle doppio malto che caratterizza il gusto pieno e intenso. E una birra ideale da gustare con piatti di carne, frutta secca e dessert, o per un piacevole dopo pasto e nei momenti di relax.



BIRRA DOLOMITI NON FILTRATA (P.3,5 - M.6 EURO)

Si presenta con un colore oro caldo dai riflessi ambrati, un aspetto torbido caratteristico delle birre non filtrate e rifermentate, una schiuma cremosa e persistente. Aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi. Con una gradazione alcolica medio alta, e un gusto equilibrato e rotondo è ideale per accompagnare i pasti delle grandi occasioni e i piacevoli momenti di relax che caratterizzano le feste.



FRANZISKANER WIESS BOTT. 0,5 L (6 EURO)

La Franziskaner Hefe-Weissbier è una Weisse prodotta con frumento bavarese. Di colore oro-ramato opalescente, presenta un'inviante schiuma abbondante. Profumo fruttato e agrumato. Molto frizzante, sapore fresco, leggermente speziato e fruttato, finale dolce e delicatamente acidulo.

VINO

WINE - WEIN

VINO ROSSO MERLOT DELLA CASA

1/4 L 4 EURO

1/2 L 7 EURO

1 L 13 EURO



VINO BIANCO SAUVIGNON DELLA CASA

1/4 L 4 EURO

1/2 L 7 EURO

1 L 13 EURO



VINO BIANCO FRIZZANTINO DELLA CASA

1/4 L 4 EURO

1/2 L 7 EURO

1 L 13 EURO



BIBITE

DRINKS - GETRANKE

ACQUA DOLOMIA FRIZZANTE O NATURALE 0.5 L (1,5 EURO)

ACQUA DOLOMIA FRIZZANTE O NATURALE 1L (2,5 EURO)

BIBITA LATTINA (2,5 EURO)

COCA-COLA - THE PESCA - THE LIMONE - FANTA - SPRITE - LEMONSODA - COCA ZERO

CAFFE'

CAFFE'	1,20	CAFFE' DOPPIO	2,20
CAFFE' DI ORZO	1,50	CAPUCCINO	1,80
CAFFE' AL GINSENG	2,00	MACCHIATONE	1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	1,50	CAFFE' CORRETTO	1,80

GRAPPE DELLA CASA (4,00 EURO)