

KÜCHE - CUCINA

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Tiroler Brettl (Speck, Käse, Kaminwurz) <i>Piatto misto tirolese (speck, formaggio, salumi)</i>	€ 9,50
Bresaola mit Büffelmozzarella auf Rucola mit Parmesanspähne <i>Carpaccio di bresaola con mozzarella di buffalo, rucola e scaglie di grana</i>	€ 12,50

Suppen

Zuppe

Speck- oder Leberknödelsuppe <i>Canederlo allo speck oppure fegato in brodo</i>	€ 5,00
Frittatensuppe <i>Celestina in brodo</i>	€ 4,60

Salate

Insalate

Großer Salatteller <i>Piatto d'insalata</i> mit Thunfisch und Ei <i>con tonno e uova</i> mit Truthahnstreifen <i>con fete di tacchino</i>	€ 13,50
Kleiner gemischter Salat <i>Insalata mista piccola</i>	€ 4,90

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet
In caso di necessità verranno utilizzati prodotti surgelati.

KÜCHE - CUCINA

Nudel / Knödel

Pasta / Canederli

Penne mit Tomatensauce und Basilikum € 8,80
Penne con pomodoro e basilico

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino € 9,00
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) auf Krautsalat € 11,80
mit Parmesan und Butter
*Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci) su insalata
di capucci con parmigiano e burro*

Hauptspeisen

Secondi Piatti

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites
Bistecca alla milanese con patate fritte
vom Schwein (*di maiale*) € 13,50
vom Kalb (*di vitello*) € 17,00

Entrecôte (Rind) vom Grill € 16,80
mit Spinat und Röstkartoffeln
Entrecôte di manzo alla piastra con spinaci e patate saltate

Lachsfilett auf mediterranem Gemüse, und € 16,30
Garnele mit Basilikumöl
*Filetto di salmone con verdura mediteranea
e gambero con olio al basilico*