

MENU

Antipasti - Starters – Vorspeisen

Formaggi misti con miele e mostarde
Cheese selection on plate with mustards
Käsebrett mit Senfrüchte

18,50 €
(3-11-13)



Tagliere d'Ajal (2-3 persone un assaggio di tutti i nostri antipasti)
Ajal platter a mix of all our starters, for 2-3 persons
Ajalbrett eine bißchen aller unserer Vorspeisen, für 2-3 personen

36,00 €
(3-5-6-11-13)

Tagliere di affettato misto (Speck cotto, Soppressa veneta, carne salada trentina, Landjäger)
Cold cuts platter (Cooked speck, Venetian Soppressa, Trentino salted meat, Landjäger)
Wurstbrett (Gekochter Speck, venezianische Soppressa, Trentiner Pökelfleisch, Landjäger)

16,50 €
(13)



Tagliere di selvaggina (Prosciutto di cervo, mortadella di cinghiale, speck d'anatra, salame di cervo)
Game cold cuts platter (Venison ham, wild boar mortadella, duck speck, venison salami)
Wildbrett (Hirschschinken, Wildschwein-Mortadella, Entenspeck, Hirschsalami)

19,00 €
(13)



Tortino caldo di patate, formaggio e radicchio con riduzione al Balsamico
Warm potato, cheese and radicchio pie with Balsamic reduction
Warmer Kartoffel-, Käse- und Radicchio-Kuchen mit Balsamico-Reduktion

18,00 €
(3-9-14)



Tartare di trota all'aneto con Pan brioche
Trout tartare with dill and Pan brioche
Forellen-Tatar mit Dill und Pan brioche

18,00 €
(5-3-9-14)

Primi Piatti- First Courses- Erste Gerichte

Zuppa del giorno
Soup of the day
Tagessuppe

12,00 €



Cansunziei all'ampezzana ripieni di rapa rossa
Ravioli filled with red beets
Ravioli gefüllte mit Rohnen

15,00 €
(3-6-9-14)



Pappardelle con ragù di cervo e profumo di Tartufo bianco

Pappardelle with venison ragout flavored with white truffle
Pappardelle mit Hirschragout aromatisiert mit weißem Trüffel

16,50 €

(3-9-12-14)

Tagliolino al ragù bianco di trota
Tagliolini with white trout ragout
Tagliolini mit weißem Forellenragout

16,50 €

(3-5-9-14)

Gnocchi di patate al Gorgonzola, radicchio e noci
Potato gnocchi with Gorgonzola, radicchio and walnuts
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola, Radicchio und Walnüssen

16,00 €

(2-3-9-14)



Pasta al ragù o al pomodoro o aglio olio peperoncino
Pasta with bolognese sauce or tomato or garlic, oil and chili peppers
Pasta mit Bolognese oder Tomatensauce oder mit Knoblauch und Chiliöl

12,00

(3-9-12)



Secondi Piatti- Second Courses- Zweite Gänge

Pastin, formaggio alla piastra, polenta e funghi
Sausage, grilled cheese, polenta (corn porridge) and mushroom
Bratwurst, gegrillte Käse, Polenta und Pilzen

20,00 €

(3)

Cotoletta alla milanese con patate fritte
Breaded cutlet with french fries
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

15,00 €

(3-9-14)

Uova speck e patate all'ampezzana
Fried eggs with Speck and potatoes Ampezzo style
Setzeier mit Speck und Bratkartoffeln Ampezzaner Art

15,00 €

(3-14)



Entragna di manzo alla griglia con rucola e scaglie di grana
Entragna, grilled beef, with rocket and parmesan flakes
Entragna, gegrilltes Rindfleisch, mit Rucola und Parmesanflocken

22,00 €

(3)



Guancette di vitello al Lagrein con polenta
Lagrein veal cheeks with polenta (corn porridge)

Lagrein Kalbsbäckchen mit Polenta

22,00 €

(3-9)

Pancetta di maiale con cotenna croccante

Pork belly with crispy rind

Schweinebauch mit knuspriger Schwarte

22,00 €



Trippa di Baccalà alla Vicentina con polenta

Tripe of Baccalà, vicentina style, with polenta

Vicenza art baccalà kutteln mit Polenta

26,00 €

(3-5-9)



Insalate- Salads- Salate

Rustica

Radicchio , Speck croccante, asiago, crostini di puccia e salsa al balsamico

Radicchio, crispy speck, asiago, Crostini di Puccia (grillet black bread) and balsamic sauce

Radicchio, knuspriger Speck, Asiago, Crostini di Puccia (Gegrilltes Schwarzbrot) und Balsamico-Sauce,

13,50 €

(3-9-11)



L'Invernale

Finocchi, arance, cipolla rossa ed olive taggiasche

Fennel, oranges, red onion and Taggiasca olives

Fenchel, Orangen, rote Zwiebeln und Taggiasca-Oliven

13,50

(13)



Contorni- Sides- Beilagen

Patate fritte o saltate o all'ampezzana

French Fries or sauté potatoes or Ampezzo style (with speck and onion)

Pommes oder Bratkartoffeln oder Ampezzaner Art (gebratene mit Speck und Zwiebeln)

5,00 €



Polenta

Polenta (corn porridge)

Polenta

5,00 €



Funghi

Mushroom

Pilzen

6,50 €



Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

5,00 €



Verdure alla Scapece

Scapece vegetables

Scapece-Gemüse

8,00 €



Dessert- Dessert- Dessert

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

6,00 €

(3-9-14)



La Nostra Torta Sacher

Our Sacher cake

Unsere Sachertorte

6,00 €

(3-9-14)

Strudel di mele

Apple strudel

Apfelstrudel

5,00 €

(3-2-3-9-14)

Crostata del giorno

Tart cake of the day

Tagestorte

5,00 €

(3-9-14)

Torta al grano saraceno, nocciole, mandorle e ribes rosso

Buckwheat cake, hazelnuts, almonds and red currants

Buchweizenkuchen, Haselnüsse, Mandeln und rote Johannisbeeren

6,00 €

(2-3-14)

