



Pesce pregiato

Salmone affumicato / salmerino / spada / gambero capesante focaccia (acfm)

oppure

Risotto alle erbe

Champagne / petto d'anatra rosolata (am)

Sella di vitello / jus alla salvia

patate al rosmarino / verdura invernale (fm)

Tarte di cioccolato semifreddo

aple crumble gelato invernale / guarnizione natalizia (fm)

€ 39,00



Forst birra natalizia nella brocca Christmas Brew 04.0 L € 4,80

Pesce pregiato²³, salmone affumicato / salmerino / spada / gambero / capesante focaccia (acfm) € 21,50

❖ **Spaghettoni con frutti di mare freschi**, vongole / cozze / cuori di mare / calamari / seppie / gamberi sur / aglio, (ack) € 19,50

Lenticchie / speck (k) € 9,50

Crema di zucca tartufata / pasta sfoglia al formaggio (m) € 9,50

Crema d'astice / croutons (m) € 9,50

Tagliatelle fatti in casa, ragù di selvaggina²³ / funghi / ginepro (m) € 16,90

Risotto alle erbe e Champagne / petto d'anatra rosolata (am) € 17,50

Ravioli all'anatra³, salsa di vitella / pomodirini datterri (mc) € 15,90



Tartufo fresco nero Tuber Uncinatum Chatin

❖ **Tagliatelle** al burro e verdure con **tartufo** fresco € 22,90

❖ **Risotto "Carnaroli"** con **tartufo** € 23,90

❖ **Steak³ di vitello**, con tagliatelle e **tartufo** fresco € 29,90



Sella di vitello³ alla griglia, salsa al burro e salvia / patate al rosmarino / verdura invernale (m) € 22,50

Steak di manzo² "Angus" (250 gr) **tartuffa nera**, patate al rosmarino / verdura (mf) € 28,80

Goulasch di manzo³ nostrano, canederlo di speck tirolese / insalata di crauti (mfbk) € 17,50

Petto d'anatra³ in salsa alle erbe / crocchette / carote al burro (m) € 22,90

Filetto di vitello³, tartuffa nera / patate douchin / verdure invernali (mb) € 25,90

Petto di tacchino³, salsa curry - zenzero / patate al rosmarino / verdura invernale (mf) € 18,50

Filetti di branzino³, (mcf) al vapore con verdure / patate prezzemolate / broccoli € 21,50

Trancio di salmone norvegese³, burro alla erbe / patate naturale / broccoli (mcf) € 21,50

Sauvignon "Festival" Cant. Merano, leggero, amabile e noti di fiori primavera, morbido

Bicchiere 1/10 € 4,00 ¼ LT. € 8,00 Bottiglia 7/10 lt. € 23,40

Amistar Cabernet Cuvè Sölva intenso, corposo, frutti di bosco, poco acido, **botte di Barique** 1/10 bicc. € 10,00 ¼ L € 19,00 bottiglia € 55,00



Tarte al cioccolato, semifreddo / aple crumble gelato invernale / frutta invernale (fmb) € 8,50

Capo d'anno dal 01.01.2024

(sur) = surgelato ³ EU origine ² origine non EU



"Per richiedere il dettagliato contenente i allergeni, la preghiamo di rivolgersi al personale"

a=crostacei, b=uova, c=pesce, d=arachidi, e=soia, f=latte, g=frutta a guscio, h=sedano, i=senape, j=sesamo, k=anidride solforosa,

l= lupini, k=moluschi, m=glutine