



Spezialitäten vom Lavasteingrill

Specialità della griglia in pietra lavica

Unser Fleisch stammt aus Südtirol und Italien - La nostra carne proviene dall'Alto Adige e Italia

Filetsteak vom Rind / *Filetto di manzo*

200g 30

250g 35

Kalbs Thomahawk / *Thomahawk di vitello*

ab/da ca. 300g pro 100gr 12

Dry Aged Zwischenrippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr 10

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr 11

Nach Wunsch gegart, hausgemachte BBQ-Steaksauce, Kräuterbutter, BIO Olivenöl, frischer Pfeffer und Räuchersalz. *Ogni pietanza viene accompagnata da salsa BBQ, burro alle erbe, olio d'oliva BIO, pepe, sale affumicato.*

Squisiti accompagnamenti / Köstliche Begleiter

Gemischter Blattsalat - *Piatto di insalata mista* 7

Saisonales Gemüse vom Grill - *Verdure alla griglia di stagione* 5

Ofenkartoffel mit Frischkäse - *Patata al forno con crema di formaggio* 4

Frittierte Steakkartoffeln - *Patate „Steak“ Fritte* 4

Frittierte Süßkartoffelpommes - *Patate dolci fritte* 5



Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses <i>„Despresso“ caffè, dolce e gelato</i>	8
Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco <i>Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet</i>	8
Mousse von der Kokosnuss, weißes Schokoladeneis, Ananas <i>Mousse di cocco, gelato al cioccolato bianco, ananas</i>	10
Crème Brûlée von der Tonkabohne, Orangen-Rosmarineis <i>Crème brûlée alla fava tonka, gelato all'arancia e al rosmarino</i>	10
Südtiroler Käsespezialitäten mit Früchtechutney <i>Formaggi misti sudtirolesi con mostarde</i>	14

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Alle Preise sind in €uro. Wir berechnen kein Gedeck.
Tutti i prezzi sono espressi in €uro. Non applichiamo il costo del coperto.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.