



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
Spuntloch „Heiße Liebe“ im Glas <i>Spuntloch „Amore caldo“ in un bicchiere</i>	8
Cheese Cake neu interpretiert <i>Cheesecake reinterpretata</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 Euro. Wir berechnen kein Gedeck.
Tutti i prezzi sono espressi in Euro. Non applichiamo il costo del coperto.

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