

Menù

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Tagliere di salumi nostrani con tortel di patate, cappuccio e formaggio Genussjäger

Platte mit regionalen Wurstwaren, Kartoffeltorte, Kohl und Genussjägerkäse
Local cured meat platter with potato tortel, cabbage, and Genussjäger cheese

Intolleranze / Intolerances 7

€ 18,00

Tartare di manzo in agro-piccante con crème fraîche, anacardi e melone invernale

Pikant-saures Rindertartar mit Crème fraîche, Cashewnüssen und Wintermelone
Sour-spicy beef tartare with crème fraîche, cashews, and winter melon

Intolleranze / Intolerances 7 – 8

€ 16,00

Trota, finferli e verdure in carpione con polenta croccante

Forelle, Pfifferlinge und eingelegtes Gemüse mit knuspriger Polenta
Trout, chanterelles, and pickled vegetables with crispy polenta

Intolleranze / Intolerances 4 – 9

€ 17,00

Baccalà* mantecato su crumble ai capperi e caffè

Cremiger Kabeljau* mit Kapernstreuseln und Kaffee
Creamy cod* with caper crumble and coffee

Intolleranze / Intolerances 3 – 6

€ 16,00

Radicchio tardivo con morbido di formaggio Blugins e castagne

Spätsommerlicher Radicchio mit Weichkäse Blugins und Maronen
Late-season radicchio with soft cheese Blugins and chestnuts

Intolleranze / Intolerances 7 – 8 – 12

€ 15,00





PRIMI

ERSTE GÄNGE – FIRST COURSES

Strangolapreti Trentini con trota bianca Iridea e il suo caviale nero

Trentini Strangolapreti mit weißer Regenbogenforelle und schwarzem Kaviar

Trentini Strangolapreti with white rainbow trout and its black caviar

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 4 – 7 – 9

€ 14,00

Canederli tradizionali su fonduta al formaggio Val Pusteria e porro fritto

Traditionelle Knödel auf Käsefondue aus dem Pustertal und gebratenem Lauch

Traditional dumplings on a Puster Valley cheese fondue and fried leek

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 13,00

Risotto ai porcini* e scampi

Risotto mit Steinpilzen und Scampi

Risotto with porcini mushrooms and langoustines

Intolleranze / Intolerances 2 – 4 – 6 – 7 – 9

€ 17,00

Tagliolini alle olive con ragù di faraona profumati al mandarino

Tagliolini mit Oliven und Perlhuhnragout mit Mandarine gewürzt

Tagliolini with olives and guinea fowl ragù flavored with mandarin

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 6 – 9 – 10

€ 15,00

Farfalle ripiene con patate e ortiche su crema di zucca e caprino

Farfalle-Nudeln gefüllt mit Kartoffeln und Brennnesseln auf Kürbis-Ziegenkäse-Creme

Farfalle pasta stuffed with potatoes and nettles on a pumpkin and goat cheese cream

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7 – 9

€ 16,00

Crema di fagioli borlotti, astice e cavolo nero

Cremesuppe aus Borlottibohnen, Hummer und Schwarzkohl

Cream of borlotti beans, lobster and black cabbage

Intolleranze / Intolerances 2 – 6 – 9

€ 16,00





SECONDI

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

Filetto di ricciola, radicchio tardivo e salsa all'ortica

Bernsteinmakrelenfilet, spät gerösteter Radicchio und Brennesselsauce

Amberjack fillet, late radicchio and nettle sauce

Intolleranze / Intolerances 4 – 6 – 9 – 12

€ 22,00

Salmone in crosta di patate su cavolo nero e spuma allo speck

Kartoffelkruste auf Schwarzkohl und Speckmousse

Potato-crusted salmon on black cabbage and speck mousse

Intolleranze / Intolerances 4 – 7 – 9

€ 21,00

Maialino da latte cotto a bassa temperatura al pepe di Sichuan con polentina di Storo e rape rosse

Langsam gegartes Spanferkel mit Sichuanpfeffer mit Storo-Polenta
und Roter Bete

Slow-cooked suckling pig with Sichuan pepper with Storo polenta and beetroot

Intolleranze / Intolerances 6 – 7 – 9 – 10

€ 21,00

Guancetta di vitello brasata al tartufo nero con puree di zucca e scalogno fondente

Geschmorte Kalbsbacke mit schwarzem Trüffel, Kürbispüree
und geschmolzenen Schalotten

Veal cheek braised with black truffle, pumpkin puree and melted shallots

Intolleranze / Intolerances 9 – 10 – 12

€ 23,00

Carrè di cervo* al fumo di abete con puree di sedano rapa e porro grigliato

Geräucherter Hirschrücken mit Selleriepüree und gegrilltem Lauch

Smoked venison rack with celeriac puree and grilled leek

Intolleranze / Intolerances 7 – 9

€ 24,00





INSALATE

SALATE – SALADS

Caesar Salad

Insalata verde, pollo, scaglie di grana, crostini e salsa caesar

Grüner Salat, Hühnchen, Parmesanflocken, Croutons und Caesar-Sauce

Green salad, chicken, parmesan flakes, croutons and caesar dressing

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7 – 10

€ 14,00

Insalata Trentina

Insalata verde, rucola, mele, noci e speck croccante

Grüner Salat, Rucola, Äpfel, Walnüsse und knuspriger Speck

Green salad, rocket, apples, walnuts and crispy speck

Intolleranze / Intolerances 8

€ 14,00

Insalata Antico Pozzo

Misticanza, pomodorini, olive, germogli di soia, salmone affumicato, gamberi* e burrata

Gemischter Salat, Kirschtomaten, Oliven, Sojasprossen, geräucherter Lachs, Garnelen und Burrata

Mix salad, cherry tomatoes, olives, bean sprouts, smoked salmon and shrimp

Intolleranze / Intolerances 2 – 4 – 7

€ 15,00

Insalata Tirolese

Insalata di cappuccio bianco al cumino con uovo pochè e tortel di patate

Weißkohlsalat mit Kreuzkümmel mit pochiertes Ei und Kartoffeltortel

White cabbage salad with cumin with poached egg and potato tortel

Intolleranze / Intolerances 3

€ 14,00

Caprese E Crudo in crosta

Pasta di pizza, misticanza, pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo

Pizzateig, gemischter Salat, Tomate, Büffelmozzarella, roher Schinken

Pizza dough, mixed salad, tomato, buffalo mozzarella, raw ham

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 14,00

*Alcuni prodotti possono, a seconda della stagionalità e della disponibilità, essere trattati con la catena del freddo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

