

Vorspeisen

Bruschetta Toscana	5,90 €
Tomatenwürfel mit Olivenöl, Basilikum und Knoblauch auf geröstetem Ciabatta, dazu Rucola und Parmesanraspel	
Crostini Parma	6,90 €
Parmaschinken auf geröstetem Ciabatta mit Mozzarella überbacken, dazu Rucola	
Büffel-Mozzarella Caprese	8,90 €
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum an einer Balsamicocreme und feinem, kaltgepressten Olivenöl	
Rindercarpaccio	12,50 €
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesanraspel	
Thunfischcarpaccio	12,90 €
hauchdünn geschnittener Thunfisch an einer Zitronen-Olivenöl Vinaigrette und Wasabi	
Rondin de Chevre	11,90 €
mit Waldhonig überbackener Ziegenkäse auf einem Rucolabett mit Pinienkernen	
Gambas „Pil Pil“	12,90 €
Riesengarnelen mit Rucola (scharf)	
Gegrillter Gemüseteller	11,90 €
Gemüse der Saison gegrillt mit Knoblauch, frischen Kräutern und feinem Olivenöl	
Gemischter italienischer Vorspeiseteller	ab 12,10 €

Suppen

Tomaten-Basilikum Suppe	4,90 €
Karotten-Ingwer Suppe	6,90 €
Thai-Curry Suppe	8,50 €
exotisch-thailändische Suppe mit einer Einlage aus Gemüse-, Hähnchenfleisch und Gambas	

Salate

Bunter gemischter Salat	6,60 €
knackige Salatkomposition mit Lollo Bionda, Lollo Rosso und Rucola an hauseigenem Dressing	
Salat Hähnchen	10,90 €
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen auf Wunsch mit einer pikanten Sweet-Chilli-Sauce	
Salat Salmo	11,90 €
gemischter Salat mit gegrilltem Lachs, Zitrone und frischen Kräutern	
Salat Südtirol	9,90 €
Rucola mit angebratenem Südtiroler Schinken, Croutons, Pinienkernen und Parmesan	
Frühlingssalat	11,50 €
gemischter Salat mit tagesfrischem Obst, Pinienkernen und Parmesanraspeln	
Salat nach Art des Hauses	12,90 €
gemischter Salat mit Kapern, Oliven, gebratenem Gemüse und tagesfrischem Käse	
Rucola-Tomaten Salat	9,10 €
Parmesanraspeln	

Pasta und Risotto

Spaghetti AOP in Olivenöl mit Knoblauch und scharfen Peperoni Garnele	8,90 €
Linguine mit Rucolapesto mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan	9,90 €
Spaghetti Verdure mit gegrilltem Gemüse und mediterranen Kräutern in einer Tomaten- Basilikum-Sauce, dazu Mozzarella	10,90 €
Penne Punte di Filetto mit Rinderfiletstreifen, Kapern und Oliven in einer würzigen Tomaten-Basilikum-Sauce und Parmesan	12,90 €
Pappardelle ai Porcini mit Steinpilzen und Flusskrebse in einer cremigen Sahnesauce	13,90 €
Tagliatelle Salmo mit Lachs, Zucchini, Cherrytomaten und mediterranen Kräutern in einer cremigen Sahnesauce	12,50 €
Bandnudeln Diavolo mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern in einer cremigen Tomatensauce	11,90 €
Risotto nach Tagesangebot (Dauer ca. 25-30 Minuten)	

Fisch und Fleisch

Hähnchenbrust Orient	18,60 €
auf Tagliolini in einer exotisch-würzigen Currysauce mit Gemüse	
Maispoullardbrust vom Grill	19,90 €
mit feinen mediterranen Kräutern und einer cremigen Sahnesauce dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Tagliolini	
Scaloppina tirolese	19,90 €
in einer Weissweinsauce mit Südtirolerschinken und Salbei dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Rinderfilet Tournedo (300 g)	29,90 €
vom Grill auf Cassiss-Sauce dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Entrecôte vom Grill (300 g)	26,90 €
amerikanisches Beefsteak dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln.	
Tagliata di Manzo	27,80 €
300 g fein geschnittenes Roastbeef mit Rucola, Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl	
Thunfischsteak vom Grill	23,90 €
mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Lachsfilet Beure Blanc	18,50 €
pochiert in einer mit Weisswein verfeinerten Fischrahmsauce dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Dorade oder Wolfsbarsch	18,90 €
mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Edelfisch-Trilogie	26,50 €
Fisch nach Tagesangebot mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern	

dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison