



PROPOSTA MENU



PRIMO PIANO
RESTAURANT | RISTORANTE



ANTIPASTI - VORSPEISEN

Culatello di Zibello con fette di mango
Culatello di Zibello mit Mango scheiben


Carpaccio di pesce spada leggermente affumicato su tartare di
avocado e salsa al coriandolo
Leicht geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio auf Avocado Tatar
mit Koriandersoße

Carpaccio di tonno, taccole marinate, wasabi e soya
Thunfisch-Carpaccio mit marinierten Zuckerschoten, Wasabi und
Sojasauce

Tartar di manzo Angus con focaccia e senape dijon
Angus-Rindertatar mit Focaccia und Dijon-Senf

Rosa di salmone marinato in casa con cavolo bianco e salsa alla
panna acida
Hausmarinierte Lachsroschen mit Weißkohl und Sauerrahmsauce

Flan di formaggio di carpa in mantello di "Schüttelbrot" con
carciofo marinato
Ziegenkäse-Flan im Schüttelbrotmantel mit marinierten
Artischocken





ZUPPA - SUPPEN

Crema di patate pusteresi tartufata
Pustertaler Kartoffelcremesuppe mit Trüffel

Zuppetta di zucca con capasanta rosolata e olio di semi di zucca
Kürbissüppchen mit gebratener Jakobsmuschel und Kürbiskernöl





PRIMI PIATTI- ERSTE GÄNGE

Paccheri con branzino, pomodorini e pistacchio
Paccheri mit Wolfsbarsch, Kirschtomaten und Pistazien

Gnocchi di patate con gambero, datterino e pesto al prezzemolo
Kartoffelgnocchi mit Garnele, Datteltomaten und Petersilienpesto

Gnocchi di patate viola con fonduta ai quattro formaggi
Violette Kartoffelgnocchi mit Vierkäsefondue

Tagliolini fatti in casa con ragù di faraona e jus di mirtillo
Hausgemachte Tagliolini mit Wachtelragout und Heidelbeer-Jus

Risotto alle erbette, cuore di merluzzo e lime grattugiato
Kräuterrisotto mit Kabeljaufilet und Limettenabrieb

Risotto carnaroli alla rapa rossa con fonduta di formaggio
Carnaroli-Risotto mit Roter Bete und Käsefondue

Risotto alla zucca con tartufo nero
Kürbisrisotto mit schwarzem Trüffel

Risotto al radicchio insaporito con mousse di formaggio fresco
Radicchio-Risotto mit Frischkäsemousse

Risotto al nero di seppia con cozze e code di gambero
Sepia-Risotto mit Miesmuscheln und Garnelenschwänzen





SECONDI- HAUPTGERICHTE

Steak di manzo in crosta di wasabi con verdure e fettine di patate
saltate

Rindersteak in Wasabikruste mit Gemüse und gebratenen
Kartoffelscheiben

Brasato di vitello in salsa Lagrein con purea di patate e carote
glassate

Geschmortes Kalbfleisch in Lagrein-Sauce mit Kartoffelpüree und
glasierten Karotten

Tagliata di manzo su rosticiata di verdure con olio alle erbe
Rinder-Tagliata auf Gemüse-Rösti mit Kräuteröl

Filetto di vitello al fieno biologico con verdure croccanti su
purea di patate pusteresi

Kalbsfilet im Bio-Heu mit knackigem Gemüse auf Pustertaler
Kartoffelpüree

Brasato di guancetta di vitello con tortino di polenta e verdure di
stagione

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Polenta Küchlein und saisonalem
Gemüse





SECONDI- HAUPTGERICHTE

Filetto di manzo cotto al fieno con rosticciata di verdure e salsa al
Lagrein

Im Heu gegartes Rinderfilet mit Gemüse-Rösti und Lagrein-Soße

Medaglioni di cervo in crosta di erbe con cavolo rosso e patate
gratinate

Hirschmedaillons in Kräuterkruste mit Rotkohl und
Kartoffelgratin

Steak di vitello in crosta di castagne con rosticciata di zucca e
patate

Kalbssteak in Kastanienkruste mit Kürbis-Kartoffelrösti

Steak di pesce spada con datterino brasato, capperi, olive e
cipollotti

Schwertfischsteak mit geschmorten Datteltomaten, Kapern,
Oliven und Frühlingszwiebeln

Filetto di manzo con tartufo fresco, insalata belga grigliata,
riduzione di salsa al porto

Rinderfilet mit frischem Trüffel, gegrilltem Chicorée und
Rortweinsauce-Reduktion





SECONDI- HAUPTGERICHTE

Orata nel “Guazzetto” (pomodorini, olive taggiasche, capperi,
aglio, patate)

Goldbrasse im „Guazzetto“ (Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven,
Kapern, Knoblauch, Kartoffeln)

Trancio di luccioperca su lenticchie e patate
Zanderfilet auf Linsen und Kartoffeln

Guancetta di vitello brasato con jùs di Lagrein, crema di patate e
verdurine

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Lagrein-Jus, Kartoffelcreme und
Gemüse

Filetto di manzo Angus con incrosta di parmigiano e rosticciata di
verdure

Angus-Rinderfilet in Parmesankruste mit Gemüse-Rösti

Filetto di rombo d’orato con verdure di stagione e olio al
profumo di tartufo

Goldbrassenfilet mit saisonalem Gemüse und Trüffelöl



DOLCI - DESSERTS

Semifreddo alle noci croccanti con ragù di mela cotogna
Halbgefrorenes mit knusprigen Nüssen und Quitten-Ragout

Tortino di panettone con crema di Baileys e frutti di bosco
Panettone-Törtchen mit Baileys-Creme und Beerenfrüchten

Anello di cioccolato ripieno di mousse di castagne e salsa di cachi
Schokoladenring gefüllt mit Kastanienmousse und Kaki Soße

Mousse di castagne su frutto di bosco con aggiunta di sambuco
Kastanienmousse auf Beerenfrüchten mit Holunder



Il prezzo del menu varia da 65€ a 90€ in base a quello che si sceglie
Der Menüpreis variiert zwischen 65 € und 90 €, je nach gewähltem
Gericht.

Vi ringraziamo per la vostra richiesta e siamo lieti di presentarvi la
nostra proposta. Cordiali saluti

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und freuen uns, Ihnen unser
Angebot zu präsentieren. Mit freundlichen Grüßen



PRIMO PIANO
RESTAURANT | RISTORANTE