

# **Ristorantino**

## **Cucina alpina-mediterranea**

Autentico, raffinato e semplicemente delizioso!  
(ore 19 - 21, ultimo ordine 20.30)

**Irma bowl – insalatina di erbe selvatiche - antipasti**  
con 6 o 9 antipasti

**Tartara di manzo - carciofi – tartufo estivo – pane locale**

**Vitello Tonato – filetto di vitello – tonno fresco bonito - capperi**

**Burrata di bufala – olive taggiasche – limone d’Amalfi – petali di rose**

**Crema di finferli – filetto di capriolo – prezzemolo fritto**

**Bis di capesante – asparagi verdi - spinaci – vino porto rosso**

### **Pasta a scelta**

con pesto, aglio-olio e peperoncino, all’arrabbiata, con pomodoro e basilico,  
con capperi ed acciughe oppure con ragù

**Risotto di quinoa nera – verdure estive - erbe – olio d’oliva**

**Insalata tiepida di asparagi verdi – porcini sauté – chips al pane nero**

\*\*\*

### **Bouillabasse riche á la Chef**

**Filetti di pesci pregiati – salsa di crostacei – salsa Rouille - crostini**

**Filetto di san Pietro – patate waffles – limone - capperi - taccole**

**Guancietta di manzo brasata - Madeira - fregola sarda - gremolata**

**Wiener Schnitzel di vitello – insalata di patate e cetrioli – mirtilli rossi**

**Tomahawksteak di Black Angus per due persone**

**Tris di burro mantecato – patatine fritte con tartufo e parmigiano**

**Rana pescatrice – lenticchie Beluga – schiuma di Noilly Prat**

### **Pesce e carne del giorno alla griglia!**

Semplicemente – con erbe del nostro giardino, un filo d’olio d’oliva e sale marino,  
servito con verdure grigliate. Prezzo a peso

**Gradite aggiungere un contorno?**  
**Patatine fritte - patatine fritte tartufo e parmigiano**  
**Verdure estive croccanti - Spinaci freschi**  
**Patate saltate all'erba cipollina**  
**Insalata verde piccola di contorno**  
**Piccola insalata di erbe selvatiche**

**Variazione di sorbetti fatti in casa - piccola selezione di frutta**

**Lamponi di Avelengo - gelato alla panna acida - crumble al timo**

**Tiramisù al maracuja – fragole marinate – meringue**

### **Piatto di formaggio**

Formaggi selezionati e stagionati dall'Italia e dalla Francia - chutney e mostarde

#### **La nostra offerta di vino**

**Terlaner Klassisch 2017/18**

K.G. Terlan

$\frac{3}{4}$  | € 36,- /  $\frac{1}{2}$  | € 26,- /  $\frac{1}{4}$  | € 14,50

**Merlot Staffes Riserva 2016/17**

Kornellhof

$\frac{3}{4}$  | € 54,- /  $\frac{1}{2}$  | € 38,- /  $\frac{1}{4}$  | € 20,50

#### **La nostra offerta speciale**

**Cabernet Sauvignon Lafoa 2015**

K.G. Schreckbichl

€ 92,-

Per chi apprezza mangiar bene senza esagerare  
... ma gradisce comunque gustare cibi nuovi e stuzzicanti  
può assaggiare diversi piatti. Volentieri prepariamo  
molte portate come mezza o porzione classica.

Volentieri decantiamo il vino da lei scelto al Suo orario preferito.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si  
prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Vi preghiamo di mantenere la distanza minima di 1m dagli altri ospiti.

Il nostro Ristorantino è piccolo, ma ohoo, quindi vi consigliamo di  
per prenotare un tavolo al mattino al ricevimento.

**Mercoledì giorno di chiusura**