



Menù

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

**Tagliere di salumi nostrani con tortel di patate,
cetrioli e formaggio Genussjäger**

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

Intolleranze / Intolerances 7

€ 18,00

**Tartare di manzo alla mela “Morgana”, spuma
di foie grass e pan brioches**

Rindertartar mit Apfel, Foie-gras-Schaum und Briochebrot
Beef tartare with apple, foie gras foam and brioche bread

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 4 – 7

€ 17,00

**Mosaico di sgombro marinato con latticello,
rape rosse e caviale di wasaby**

Makrele, mariniert mit Buttermilch, Roter Bete und Wasabi-Kaviar
Mackerel marinated with buttermilk, beetroot and wasabi caviar

Intolleranze / Intolerances 4 – 6 – 7

€ 16,00

**Capesante scottate su crumble alle olive
e millefoglie di peperoni**

Gebratene Jakobsmuscheln auf Olivencrumble und Pfeffermillefeuille
Seared scallops on olive crumble and pepper millefeuille

Intolleranze / Intolerances 14

€ 17,00

**Canederli pressati al formaggio Grigio, insalatina
d'asparagi e scaglie di Vezzena**

Gepresste Teigtaschen mit Graukäse, Spargelsalat und Vezzena-Flocken
Pressed dumplings with Grigio cheese, asparagus salad and Vezzena flakes

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 15,00





PRIMI

ERSTE GÄNGE – FIRST COURSES

**Strangolapreti Trentini al tartufo nero
e fonduta di formaggio cuor di Fassa**

Trentiner Strangolapreti mit schwarzem Trüffel und Cuor di Fassa-Käsefondue

Trentino strangolapreti with black truffle and Cuor di Fassa cheese fondue

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 14,00

Canederli della tradizione con zabaione alla salvia

Traditionelle Teigtaschen mit Salbei-Zabaglione

Traditional dumplings with sage zabaglione

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 13,00

Risotto affumicato ai carciofi, cervo* e lamponi

Geräuchertes Risotto mit Artischocken, Wildfleisch und Himbeeren

Smoked risotto with artichokes, venison and raspberries

Intolleranze / Intolerances 7 – 9 – 10

€ 16,00

**Fagottini ripieni d'asparagi verdi, zafferano
e gamberi rossi**

Päckchen gefüllt mit grünem Spargel, Safran und roten Garnelen

Parcels stuffed with green asparagus, saffron and red prawns

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7 – 9

€ 17,00

**Spaghetti chitarra all'erba orsina con ragù
di maialino da latte e pinoli**

Spaghetti mit Wildkräutern und Spanferkelragout und Pinienkernen


Spaghetti with wild herbs and suckling pig ragù and pine nuts

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 8 – 9 – 10

€ 15,00

*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.





SECONDI

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

Salmerino Alpino su carciofi e barbabietole

Arktischer Saibling auf Artischocken und Rüben

Arctic char on artichokes and beets

Intolleranze / Intolerances 4 – 6

€ 23,00

Filetto di rombo scottato su caviale di melanzana e salsa al curry

Gebratenes Steinbuttfilet mit Auberginenkaviar und Currysauce

Seared turbot fillet with eggplant caviar and curry sauce

Intolleranze / Intolerances 4 – 6 – 7

€ 22,00

Presca di maialino Iberico marinata al Ponzu con puree di carota e terrina di patate

Iberische Schweineschulter, mariniert in Ponzu-Sauce, mit Karottenpüree und Kartoffelterrinen

Ponzu-marinated Iberian pork shoulder with carrot puree and potato terrinet

Intolleranze / Intolerances 6 – 9 – 10

€ 22,00

Infracosta di manzo in dolceforte con rösti* di patate allo speck

Rinderfilet in Dolceforte-Sauce mit Kartoffelrösti und Speck

Beef intercosta in dolceforte with potato rösti and speck

Intolleranze / Intolerances 8 – 12

€ 24,00

Tagliata d'agnello al timo su asparagi verdi e salsa Bolzanina

Geschnittenes Lammfleisch mit Thymian, grünem Spargel und Bolzanina-Sauce


Sliced lamb with thyme, green asparagus, and Bolzanina sauce

Intolleranze / Intolerances 3 – 9 – 10

€ 23,00

*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.





INSALATE

SALATE – SALADS

Caesar Salad

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

Grüner Salat, Hähnchen, 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 e prosciutto crudo

Pizzateig, gemischter Salat, Tomate, Büffelmozzarella, roher Schinken
Pizza dough, mixed salad, tomato, buffalo mozzarella, raw ham

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 14,00

