

## Von der Küche - dalla cucina...

<b>Hausmarinierter Wildlachs mit feiner Honig Senf Dillsauce</b> Salmone marinato con salsa al miele con senape ed aneto	12,80
<b>Bufala Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten &amp; Basilikum</b> Mozzarella di bufala con pomodori e basilico	10,80
<b>Rindercarpaccio fein mariniert</b> Carpaccio di manzo marinato	12,80
-----	
<b>Kleine Salate – Tomaten – insalate piccole – di pomodori.....</b>	4,90
<b>Classic Salat</b>	12,80
<b>Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen</b> Insalatona con tacchino alla griglia	14,50
<b>Rindfleisch oder Kalbskopf Sauer auf Salat mit Tomatencarpaccio und Zwiebelringen</b> Manzo lessato o testina di vitello sott'aceto su insalata e carpaccio di pomodori e cipolla	12,50
<b>Gebackene Champignon mit Knoblauch Dip</b> Champignon fritti con salsa all'aglio	8,90
<b>Gegrilltes Sommergemüse</b> Piatto di verdura alla griglia	12,80
<b>Miesmuscheln nach Matrosen Art</b> Cozze alla marinara	11,80
<b>Diverse Nudelgerichte auf Anfrage</b> Su richiesta diversi tipi di pasta	
-----	
<b>Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüseallerlei</b> Filetto di branzino nel nido di verdure	18,90
<b>Rinds Tagliata vom Angus (Uruguay) auf Rucola und Parmesan</b> Tagliata di manzo Angus su rucola e grana	22,50
<b>Wiener Schnitzel mit Pommes frites &amp; Preiselbeeren</b> Bistecca alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi	14,50
<b>Truthahn Medaillon mit Grillgemüse</b> Tacchino con verdura alla griglia	15,50
<b>Südtiroler Speckknödel auf feinem Pfifferlingsragout</b> Canederli allo speck su ragout di funghi finferli	15,50