

la cucina propone

Tagliere Val Udai - Speck, bresaola, salame nostrano, speck cotto, Kaminwurzen, formaggio Laurin e Gardeccia	(2)(6)(8)	18 €
Selezione di formaggi locali - Cher di Fassa, Gardeccia e Laurin	(2)(6)(8)	16 €
Speck nostrano con formaggio Cher de Fascia	(2)(6)(8)	15 €
Bocconcini di bufala campana DOP con pomodoro fresco	(2)	14 €
Patatine fritte*	(1)(11)	5 €
Tagliatelle ruvide al ragù di cervo	(1)(5)(7)	14 €
Gnocchetti di patate ed ortiche* con fonduta di formaggi	(1)(2)(5)	14 €
Strangolapreti di pane e spinaci* al burro fuso e salvia	(1)(2)(5)	13 €
Pennette rigate pastificio Felicetti con sugo piccante ai funghi	(1)(5)(7)	12 €
Spätzle tirolesi* saltati con panna e speck	(1)(2)(5)	12 €
Crema di funghi con crostini	(1)(2)(7)	10 €
Zuppa d'orzo alla trentina - Orzo, sedano, carote, patate, speck	(1)(7)	10 €
Polenta con spezzatino di cervo e funghi	(1)(6)(7)	25 €
Filetto di maialino ai ferri con patatine fritte*	(1)(11)	16 €
Tagliata di filetto di manzo (ca 200 gr.) con rucola e grana	(2)	25 €
Filetto di manzo (ca 200 gr.) spadellato ai porcini	(1)	28 €
Wurstel e patatine fritte*	(1)(8)(11)	10 €
Carpaccio di carne salada* con rucola e grana	(2)	15 €
Insalata Duca - verde, radicchio, carote, pomodori, tonno, mozzarella, olive	(2)(4)	10 €
Insalata Golden - verde, radicchio, carote, pomodori, mele, fontina	(2)	10 €
Insalata mista - verde, radicchio, carote, pomodori		7 €

 *Die Küche bietet* ~ *The kitchen recommends* 

Val Udai Platte: Speck, Bresaola, hausgemachte Salami, gekochter Speck, Kaminwürsten, Laurin- und Gardeccia-Käse		18 €
Val Udai Platter: Speck, bresaola, local salami, cooked speck, Kaminwürsten (smoked sausages), Laurin and Gardeccia cheese	(2)(6)(8)	
Auswahl lokaler Käsesorten - Cher di Fassa, Gardeccia und Laurin	(2)	16 €
Selection of local cheeses - Cher di Fassa, Gardeccia, and Laurin		
Speck mit Cher de Fascia Käse	(2)	15 €
Local speck with Cher de Fascia cheese		
Büffelmozzarella-Häppchen aus Kampanien mit frischer Tomaten	(2)	14 €
Campana buffalo mozzarella bites with fresh tomatos		
Pommes frites* French fries*	(1)(11)	5 €
Tagliatelle mit Hirschragout Tagliatelle with venison ragout	(1)(5)(7)	14 €
Kartoffel und Brennessel* -Gnocchi mit Käsefondue	(1)(2)(5)	14 €
Potato and nettle* gnocchi with cheese fondue		
Strangolapreti aus Brot und Spinat* mit geschmolzener Butter und Salbei	(1)(2)(5)	13 €
Bread and spinach* Strangolapreti with melted butter and sage		
Gerillte Penne mit scharfer Pilzsoße	(1)(5)(7)	12 €
Ridged penne pasta with spicy mushroom sauce		
Tiroler Spätzle* mit Sahne und Speck	(1)(2)(5)	12 €
Tyrolean Spätzle* sautéed with cream and speck		
Pilzcremesuppe mit Croutons	(1)(2)(7)	10 €
Mushroom cream soup with croutons		
Trentiner Gerstensuppe - Gerste, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Speck	(1)(7)	10 €
Trentino barley soup - Barley, celery, carrots, potatoes, speck, smoked meat		

Polenta mit Hirschgulasch und Pilzen Polenta with venison stew and mushrooms	(1)(6)	25 €
Gegrilltes Spanferkelfilet mit Pommes frites* Grilled suckling pig fillet with french fries*	(1)(11)	16 €
Geschnittenes Rinderfilet (um 200 gr.) mit Rucola und Grana-Käse Sliced beef fillet (about 200 gr.) with rocket and Grana cheese	(2)	25 €
Rinderfilet (um 200 gr.) mit Steinpilzen in der Pfanne gebraten Beef fillet (about 200 gr.) pan-fried with porcini mushrooms	(1)	28 €
Würstel und Pommes frites* Frankfurter and french fries*	(1)(6)(8)(11)	10 €
Carpaccio* vom gepökeltem Fleisch mit Rucola und Grana-Käse Salted meat carpaccio* with rocket and Grana cheese	(2)	15 €
Insalata Duca grüner Salat, Zichorie, Karotten, Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, Oliven green salad, red chicory, carrots, tomatoes, tuna, mozzarella, olives	(2)(6)	10 €
Insalata Golden grüner Salat, Zichorie, Karotten, Tomaten, Äpfel, Fontina-Käse green salad, red chicory, carrots, tomatoes, apples, Fontina cheese	(2)	10 €
Insalata mista grüner Salat, Radicchio, Karotten, Tomaten Mixed Salad green salad, radicchio, carrots, tomatoes		7 €

Allergeni: (1) glutine, (2) latte e derivati, (3) soia, (4) pesce, (5) uova, (6) anidride solforosa e solfiti, (7) sedano, (8) senape, (9) lupini, (10) crostacei, (11) arachidi e derivati, (12) frutta a guscio, (13) molluschi, (14) sesamo.

*Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, possono essere congelati all'origine.

Allergene: (1) Gluten, (2) Milch und Derivate, (3) Soja, (4) Fisch, (5) Eier, (6) Schwefeldioxid und Sulfite, (7) Sellerie, (8) Senf, (9) Lupinen, (10) Krebstiere, (11) Erdnüsse und Derivate, (12) Schalenfrüchte, (13) Weichtiere, (14) Sesam.

*Einige Produkte können je nach Saisonalität im Ursprung eingefroren worden sein.

Allergens: (1) gluten, (2) milk and derivatives, (3) soy, (4) fish, (5) eggs, (6) sulphur dioxide and sulphites, (7) celery, (8) mustard, (9) lupin (or lupine), (10) crustaceans, (11) peanuts and derivatives, (12) nuts (or tree nuts), (13) molluscs, (14) sesame.

*Some products, depending on the seasonality, may have been frozen at the source.

Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.

For more information, please ask the staff.

Coperto: € 2,00 a persona
Gedeck: 2 € pro Person
Cover charge: €2 per person