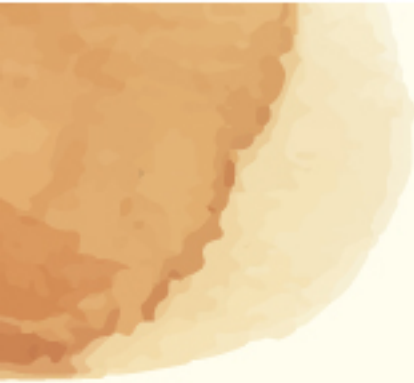




menù primavera estate

Da Carletto è il nostro sogno che diventa realtà.
Dopo anni trascorsi lavorando nel mondo dell'ospitalità, decidiamo
di aprire un locale tutto nostro, dove esprimere la nostra idea di
ristorazione di qualità: ingredienti freschi e - quando possibile - locali,
un ambiente arredato con cura, un servizio attento e cordiale.





Bevande, Birre e Vino

Bibite

Acqua	0,75 l	3,5
Bibite in bottiglia		3,5
Succo di Mela		3,5
Acqua Tonica		4
Crodino e San Bitter Passion Fruit		4

Birre alla spina

Lager hell Ayinger alc 4,9%	0,3 / 0,5 l	4 / 6
Bräuweise Ayinger alc 5,1%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5
Mariamata APA Rethia alc 5,8%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5

Birre in bottiglia

Maisel weiss analcolica 0%	0,5 l	6,5
Forst analcolica 0%	0,33 l	4,5
Kellerbier alc 4,9%	0,5 l	6,5
Corona 4,5%	0,33 l	5
Foxtail Red Ale 5,6%	0,33 l	5,5

Vini della casa

0,25 l	5,5
0,5 l	9,5
1,0 l	18

Vini al bicchiere

Rossi

Terre San Leonardo	5,5
Valpolicella Ripasso	5,5
Pinot Nero Muri Gries	5,5

Bianchi

Vette San Leonardo	5,5
Lugana Santa Cristina Zenato	5,5

Bollicine

Prosecco doc	4,5
Trento doc guerrieri Gonzaga	6,5

Pizze impasto contemporaneo

Selezioniamo con cura tutti gli ingredienti e li combiniamo tra loro in modo sorprendente. L'impasto con farina di tipo "1" e semola rimacinata. Una pizza Da Carletto è sempre una buona idea.

La Margherita DOP

9

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, basilico fresco e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

Ricordo d'infanzia

12.5

Fior di latte, würstel macelleria Bertoldi, patate fritte*

Esageratamente DOP

16.5

Fior di latte, gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Fontina Aosta DOP, Pecorino Romano DOP, Spuma di Trentingrana DOP, noci e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"

L'Esclusiva

14

Fior di latte, gorgonzola DOP rucola selvatica, pecorino romano DOP, noci, miele di castagno "maso Botes"

La Sfiziosa

13.5

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, spianata calabrese piccante, ricotta vaccina nostrana, rucola selvatica e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

La Trentina

15.5

Crema di fagioli borlotti, Fior di latte, carne salada "La Rosa del Garda", rucola selvatica, spuma di Trentingrana DOP e Olio Evo "Limone" Maso Botes

La Carbonara

13

Fior di latte, pepe macinato, pecorino romano DOP, Guanciale, crema d'uovo e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"

La Regina

16.5

Fior di latte, datterini rossi, tartare di Gambero rosa*, stracciatella, menta fresca e Olio Evo "Limone" Maso Botes

Dall'orto

15

Crema di fagioli borlotti, peperoni freschi, champignon freschi, radicchio fresco, erbette fresche, datterini rossi, Stracciatella, nocciole tostate e pesto di basilico e mandorle



La Carnivora	14.5
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, spianata calabrese dolce, Würstel macelleria "Bertoldi", guanciale, speck e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Bomba a mano	15.5
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, spianata calabrese piccante, 'Nduja calabrese, aglio, cipolla rossa, gorgonzola DOP, peperoni freschi, pesto di peperoncino e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
L'Autunnale	14
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, champignon Freschi, fontina Aosta DOP, speck e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Norvegese	17.5
Fior di latte, salmone marinato dallo Chef, granella di pistacchi, burratina pugliese, olio Evo "Limone" Bio "Maso Botes"	
La Principessa	16
Pomodoro San Marzano DOP ciliegine di Bufala DOP , Culatta, datterini rossi, rucola selvatica, spuma di Trentingrana DOP e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"	
L'Estiva	17
Fior di latte, rucola selvatica, burratina pugliese, tartare di Tonno*, datterini rossi, olio Evo "Limone" Bio "Maso Botes"	
La Prelibata	14.5
San Marzano DOP, Fior di latte, burratina pugliese, culata, rucola selvatica e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"	
La Piciu	15
Crema di fagioli borlotti, Fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, spianata calabrese dolce, fontina Aosta DOP, 'Nduja calabrese, cipolla rossa, pesto di peperoncino, aglio e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Mortadella	16
Fior di latte, granella di pistacchi, mortadella con pistacchi, burratina pugliese e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Saporita	15.5
Fior di latte, gorgonzola DOP, Nduja calabrese, rucola selvatica, mortadella olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	



La Pizza della Moglie	17
Pomodoro San Marzano DOP, olive taggiasche, cucunci, origano, burratina pugliese, basilico, acciughe del cantabrico e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"	
La Romana	15.5
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, cucunci, granella di cucunci, origano, acciughe del cantabrico e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"	
La Valdostana	13,5
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, fontina Aosta DOP, crema d'uovo, prosciutto cotto alta qualità e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Deliziosa	14
Pomodoro San Marzano DOP, spianata calabrese piccante, ciliegine di bufala DOP, datterini rossi, basilico fresco e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Prosciutto e Champignon	13,5
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, champignon freschi, prosciutto cotto alta qualità e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Bonazza	14
Fior di latte, taleggio DOP, radicchio fresco, nocciole tostate, speck e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La va Zo che la se Copa	13.5
Fior di latte, spianata calabrese piccante, radicchio, gorgonzola DOP e olio Evo "Preëra" Bio "Maso Botes"	
La Gustosa	15
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane fritte, ciliegine di bufala DOP, culatta, basilico fresco e pesto di basilico e mandorle	
La Parmigiana	12.5
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, melanzane fritte, basilico fresco, spuma di Trentingrana DOP e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"	
Il nostro Calzone	14.5
Fior di latte, champignon freschi, prosciutto cotto alta qualità, ricotta vaccina nostrana, Pomodoro San Marzano DOP e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"	



Antipasti

La nostra zuppetta di Cozze alla marinara con crostoni di pane fatto in casa	15
La tartare di Tonno* e olio al "Limone" Maso botes	19
Il nostro carpaccio di Salmone Marinato dallo Chef con pepe rosa, rucola	19
La nostra Bruschetta con pane fatto in casa, pomodoro Marinda, Olive taggiasche, basilico fresco	12
La nostra Caprese di Burratina Pugliese con datterini rossi, origano	15
La tartare di filetto di manzo	19
Il carpaccio di Carne salada Trentina "La Rosa Del Garda" con rucola selvatica, Scaglie di Trentingrana DOP	18

Insalate

Insalata dello chef Insalata, salmone marinato dallo chef, ciliegine di Bufala DOP, anacardi e pomodorini	17
Insalata Reginetta Insalata, pomodorini, guanciale, Trentingrana DOP	16
Insalata mista	7



Primi

La Linguina di Gragnano IGP allo scoglio*	24
Lo spaghettone quadrato mono grano "Felicetti" con tartare di gambero rosa* stracciatella e menta fresca	23
Il Pacchero di Gragnano IGP alla nostra norma	19
Il Tortiglione di Gragnano IGP con Pesto di mandorle e basilico fresco, guancialetto croccante	16
Pappardelle all'uovo con ragout di coniglio	17

Baby menù

Pasta corta al pomodoro	7
Würstel con patate fritte*	11
Pizza baby	da 7

* Prodotto congelato all'origine | Lista allergeni disponibile, rivolgersi al personale



Secondi

La frittura di Calamari*	22
Il tonno* scottato con vellutata di fagioli borlotti e anacardi tostiti	24
Il Filetto di branzino alla piastra	23
L'Entrecôte di scottona Ejendu alla piastra circa 350 gr	29
Lo stinco di maiale brasato alla "Brauweisse Ayinger" con patate al forno	23
Le guancette di maialino al "terre di San Leonardo" con pure di patate novelle	24
La cotoletta di petto di pollo con patate fritte*	17
Contorno del giorno	7





Da Carletto ist unser wahr gewordener Traum.

Nachdem wir viele Jahre im Gastgewerbe tätig waren, haben wir beschlossen, unser eigenes Restaurant zu eröffnen, in dem wir unsere Vorstellung von Lebensmittelqualität mit frischen, und wenn möglich, lokalen Zutaten in einer schön eingerichteten Atmosphäre und mit unserer sorgfältigen und freundlichen Bedienung umsetzen können.

Da Carletto is our dream that came true.

After several years working in the hospitality sector, we decided to open our own restaurant, where we are free to convey our vision of food quality with fresh - and when possible local ingredients in a nicely furnished atmosphere with our careful and friendly service.



Bar und Getränke

Drinks

Getränke | drinks

Flasche Mineralwasser	0,75 l	3,5
Getränke in Flaschen Bottled Drinks		3,5
Apfelsaft Apple Juice		3,5
Tonic Water		4
Crodino e San Bitter Passion Fruit		4

Biere vom Fass | beers on tap

Lager hell Ayinger alc 4,9%	0,3 / 0,5 l	4 / 6
Bräuweisse Ayinger alc 5.1%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5
Mariamata APA Rethia alc 5.8%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5

Flaschenbiere | bottled beers

Maisel weiss analcolica 0%	0,5 l	6,5
Forst analcolica 0%	0,33 l	4,5
Kellerbier alc 4.9%	0,5 l	6,5
Corona 4.5%	0,33 l	5
Foxtail Red Ale 5,6%	0,33 l	5,5

Hauswein

0,25 l	5,5
0,5 l	9,5
1,0 l	18

Glas Wein | glass of wine

Red wine

Terre San Leonardo	5,5
Valpolicella Ripasso	5,5
Pinot Nero Muri Gries	5.

White wine

Vette San Leonardo	5,5
Lugana Santa Cristina Zenato	5,5

Sparklin wine

Prosecco DOC	4,5
Trentodoc guerrieri Gonzaga	6,5



Zeitgenössische Teigpizzas

Contemporary dough pizzas

Wir wählen alle unsere Zutaten sorgfältig aus und kombinieren sie auf überraschende Weise.
Der Teig wird mit Mehl vom Typ „1“ und doppelt gemahlenem Hartweizengrieß hergestellt.
Eine Pizza von Da Carletto ist immer eine gute Idee.

*We carefully select all our ingredients and combine them in surprising ways.
Our dough is made with type "1" flour and re-milled durum wheat semolina.
A pizza from Da Carletto is always a good idea.*

La Margherita DOP

9

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, frisches Basilikum und „Millenario“ Bio-Evo-Öl (Slow Food Prädikat)
San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, fresh basil, and „Millenario“ Organic Evo Oil (Slow Food Presidium)

Ricordo d'infanzia

12.5

Fior di latte, Würstel der Metzgerei Bertoldi, Pommes Frites*
*Fior di latte, Bertoldi butcher's frankfurters, French fries**

Esageratamente DOP

16.5

Fior di latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Fontina Aosta DOP, Pecorino Romano DOP, Trentingrana DOP Schaum, Walnüsse und „Preëra“ Bio-Evo-Öl
Fior di latte, gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Aosta Fontina DOP, Pecorino Romano DOP, Trentingrana DOP mousse, walnuts, and „Preëra“ Organic Evo Oil

L'Esclusiva

14

Fior di latte, Gorgonzola DOP, wilder Rucola, Pecorino Romano DOP, Walnüsse, Kastanienhonig
Fior di latte, gorgonzola DOP, wild rocket, pecorino romano DOP, walnuts, chestnut honey

La Sfiziosa

13.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, scharfe kalabrische Spianata, hausgemachter Kuhmilch-Ricotta, wilder Rucola und „Millenario“ Bio-Evo-Öl
San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, spicy Calabrian spianata, local cow's milk ricotta, wild rocket, and „Millenario“ Organic Evo Oil

La Trentina

15.5

Borlotti-Bohnencreme, Fior di latte, „La Rosa del Garda“ Carne Salada, wilder Rucola, Trentingrana DOP Schaum und „Limone“ Evo-Öl
Borlotti bean cream, Fior di latte, „La Rosa del Garda“ carne salada, wild rocket, Trentingrana DOP mousse, and „Limone“ Evo Oil

La Carbonara

13

Fior di latte, gemahlener Pfeffer, Pecorino Romano DOP, Guanciale, Eiercreme und „Preëra“ Bio-Evo-Öl
Fior di latte, ground pepper, pecorino romano DOP, Guanciale, egg cream, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Regina

16.5

Fior di latte, rote Datterini-Tomaten, Rosa Garnelen-Tartar*, Stracciatella, frische Minze und „Limone“ Evo-Öl
Fior di latte, red datterini tomatoes, pink shrimp tartare, stracciatella, fresh mint, and „Limone“ Evo Oil*

Dall'orto

15

Borlotti-Bohnencreme, frische Paprika, frische Champignons, frischer Radicchio, frische Kräuter, rote Datterini-Tomaten, Stracciatella, geröstete Haselnüsse und Basilikum-Mandeln Pesto

Borlotti bean cream, fresh peppers, fresh mushrooms, fresh radicchio, fresh herbs, red datterini tomatoes, Stracciatella, toasted hazelnuts, basil and almonds pesto

La Carnivora

14.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, milde kalabrische Spianata, Würstel der Metzgerei „Bertoldi“, Guanciale, Speck und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, sweet Calabrian spianata, „Bertoldi“ frankfurters, guanciale, speck, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Bomba a mano

15.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, scharfe kalabrische Spianata, kalabrische 'Nduja, Knoblauch, rote Zwiebeln, Gorgonzola DOP, frische Paprika, Peperoncino-Pesto und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, spicy Calabrian spianata, Calabrian 'Nduja, garlic, red onion, gorgonzola DOP, fresh peppers, chili pesto, and „Preëra“ Organic Evo Oil

L'Autunnale

14

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, frische Champignons, Fontina Aosta DOP, Speck und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, fresh mushrooms, Aosta Fontina DOP, speck, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Norvegese

17.5

Fior di latte, vom Chef mariniertes Lachs, Pistazien-Crunch, apulische Burratina, „Limone“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, Chef's marinated salmon, chopped pistachios, Apulian burratina, and „Limone“ Organic Evo Oil

La Principessa

16

San Marzano DOP Tomaten, Büffelmozzarella-Perlen DOP, roher Schinken, rote Datterini-Tomaten, wilder Rucola, Trentingrana DOP Schaum und „Millenario“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Buffalo mozzarella pearls DOP, raw ham, red datterini tomatoes, wild rocket, Trentingrana DOP mousse, and „Millenario“ Organic Evo Oil

L'Estiva

17

Fior di Latte, wilder Rucola, apulische Burratina, Thunfisch-Tartar*, rote Datterini-Tomaten, „Limone“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, wild rocket, Apulian burratina, Tuna tartare, red datterini tomatoes, and „Limone“ Organic Evo Oil*

La Prelibata

14.5

San Marzano DOP, Fior di latte, apulische Burratina, roher Schinken, wilder Rucola und „Millenario“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP, Fior di latte, Apulian burratina, raw ham, wild rocket, and „Millenario“ Organic Evo Oil

La Piciu

15

Borlotti-Bohnencreme, Fior di latte, hochwertiger Kochschinken, milde kalabrische Spianata, Fontina Aosta DOP, 'Nduja, rote Zwiebeln, Peperoncino-Pesto, Knoblauch und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

Borlotti bean cream, Fior di latte, high-quality cooked ham, sweet Calabrian spianata, Aosta Fontina DOP, 'Nduja, red onion, chili pesto, garlic, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Mortadella

16

Fior di latte, Pistazien-Crunch, Mortadella mit Pistazien, apulische Burratina und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, chopped pistachios, mortadella with pistachios, Apulian burratina, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Saporita

15.5

Fior di latte, Gorgonzola DOP, 'Nduja, wilder Rucola, Mortadella und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, gorgonzola DOP, 'Nduja, wild rocket, mortadella, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Pizza della Moglie

17

San Marzano DOP Tomaten, Taggiasca-Öliven, Kapernäpfel, Oregano, apulische Burratina, Basilikum, kantabrische Sardellen und „Millenario“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Taggiasca olives, caper berries, oregano, Apulian burratina, basil, Cantabrian anchovies, and „Millenario“ Organic Evo Oil

La Romana

15.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, Kapernäpfel, Kapern-Crunch, Oregano, kantabrische Sardellen und „Millenario“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, caper berries, crushed caper berries, oregano, Cantabrian anchovies, and „Millenario“ Organic Evo Oil

La Valdostana

13.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, Fontina Aosta DOP, Eiercreme, hochwertiger Kochschinken und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, Aosta Fontina DOP, egg cream, high-quality cooked ham, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Deliziosa

14

San Marzano DOP Tomaten, scharfe kalabrische Spianata, Büffelmozzarella-Perlen DOP, rote Datterini-Tomaten, frisches Basilikum und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, spicy Calabrian spianata, buffalo mozzarella pearls DOP, red datterini tomatoes, fresh basil, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Prosciutto e Champignon

13.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, frische Champignons, hochwertiger Kochschinken und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, fresh mushrooms, high-quality cooked ham, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Bonazza

14

Fior di latte, Taleggio DOP, frischer Radicchio, geröstete Haselnüsse, Speck und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, taleggio DOP, fresh radicchio, toasted hazelnuts, speck, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La va Zo che la se Copa

13.5

Fior di latte, scharfe kalabrische Spianata, Radicchio, Gorgonzola DOP und „Preëra“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, spicy Calabrian spianata, radicchio, gorgonzola DOP, and „Preëra“ Organic Evo Oil

La Gustosa

15

San Marzano DOP Tomaten, frittierte Auberginen, Büffelmozzarella-Perlen DOP, roher Schinken, frisches Basilikum und Basilikum-Mandeln Pesto

San Marzano DOP tomatoes, fried eggplant, buffalo mozzarella pearls DOP, raw ham, fresh basil, basil and almonds pesto

La Parmigiana

12.5

San Marzano DOP Tomaten, Fior di latte, frittierte Auberginen, frisches Basilikum, Trentingrana DOP Schaum und „Millenario“ Bio-Evo-Öl

San Marzano DOP tomatoes, Fior di latte, fried eggplant, fresh basil, Trentingrana DOP mousse, and „Millenario“ Organic Evo Oil

Il nostro Calzone

14.5

Fior di latte, frische Champignons, hochwertiger Kochschinken, hausgemachter Kuhmilch-Ricotta, San Marzano DOP Tomaten und „Millenario“ Bio-Evo-Öl

Fior di latte, fresh mushrooms, high-quality cooked ham, local cow's milk ricotta, San Marzano DOP tomatoes, and „Millenario“ Organic Evo Oil

Vorspeisen – Appetizers

Unsere Miesmuschel sauté nach Seemannsart mit hausgemachten Brotcroupons	15
<i>Our mussel sauté with homemade bread croutons</i>	
Thunfisch-Tartar* mit „Limone“ Evo-Öl von Maso Botes	19
<i>Tuna tartare* with „Limone“ Evo Oil from Maso Botes</i>	
Unser vom Chefkoch mariniertes Lachscarpaccio mit rosa Pfeffer und Rucola	19
<i>Our Chef's marinated salmon carpaccio with pink pepper and rocket</i>	
Unsere Bruschetta mit hausgemachtem Brot, Marinda-Tomaten, Taggiasca-Oliven und frischem Basilikum	12
<i>Our Bruschetta with homemade bread, Marinda tomatoes, Taggiasca olives, and fresh basil</i>	
Unsere Caprese mit apulischer Burratina, roten Datterini-Tomaten und Oregano	15
<i>Our Apulian Burratina Caprese with red datterini tomatoes and oregano</i>	
Rinderfilet-Tartar	19
<i>Beef fillet tartare</i>	
Carpaccio von Trentiner Carne Salada „La Rosa Del Garda“ mit wildem Rucola und Trentingrana DOP-Splittern	18
<i>Trentino Carne Salada carpaccio „La Rosa Del Garda“ with wild rocket and Trentingrana DOP shavings</i>	

Baby menù

Penne mit Tomatensauce	7
<i>Penne with tomato sauce</i>	
Würstel mit Pommes Frites*	11
<i>Würstel with french fries*</i>	
Pizza Baby	ab 7



Erste Gänge – First Courses

Linguine aus Gragnano g.g.A. mit Meeresfrüchten <i>Gragnano PGI Linguine with mixed seafood</i>	24
Quadratische "Felicetti" Monograno-Spaghettoni mit Rosa-Garnelen-Tatar, Stracciatella-Käse und frischer Minze <i>"Felicetti" single-grain square spaghettone with pink shrimp tartare, stracciatella cheese, and fresh mint</i>	23
Paccheri aus Gragnano g.g.A. nach unserer "Norma"-Art <i>Gragnano PGI Paccheri "our style" Norma</i>	19
Tortiglioni aus Gragnano g.g.A. mit Mandel-Basilikum-Pesto und knusprigem Guanciale-Speck <i>Gragnano PGI Tortiglioni with almond and fresh basil pesto, and crispy guanciale</i>	16
Eier-Pappardelle mit Kaninchenragout <i>Egg pappardelle with rabbit ragout</i>	17

Salate – Salads

Salat, vom Chef marinierter Lachs, Büffelmozzarella-Kugeln DOP, Cashewkerne und Kirschtomaten <i>Salad, chef-marinated salmon, buffalo mozzarella balls DOP, cashews, and cherry tomatoes</i>	17
Salat, Kirschtomaten, Guanciale, Trentingrana DOP <i>Salad, cherry tomatoes, guanciale, Trentingrana DOP</i>	16
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	7



Zweite Gänge

Second Courses

Frittierte Tintenfische <i>Fried Calamari</i>	25
Kurz gebratener Thunfisch mit Borlotti-Bohnencreme und gerösteten Cashewnüssen <i>Seared tuna with creamy borlotti bean purée and toasted cashews</i>	24
Wolfsbarschfilet vom Grill <i>Grilled sea bass fillet</i>	23
Gegrilltes "Ejendu" Färsen-Entrecôte, ca. 350 g <i>Grilled "Ejendu" heifer entrecôte, approximately 350g</i>	29
Geschmorte Schweinshaxe in "Brauweise Ayinger" Bier mit Ofenkartoffeln <i>Braised pork knuckle in "Brauweise Ayinger" beer with roasted potatoes</i>	23
Spanferkelbäckchen in "Terre di San Leonardo" Wein mit neuen Kartoffelstampf <i>Suckling pig cheeks with "Terre di San Leonardo" wine and new potato purée</i>	24
Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes Frites* <i>Chicken breast schnitzel with french fries*</i>	17
Beilage des Tages <i>Side of the Day</i>	7

