



„Mangiare è un bisogno, gustare è un'arte"
- François de La Rochefoucauld

Non vediamo l'ora di vizarvi!

DAVID ALTHUBER
Chef

GABRIEL GATTERER
Chef

Focaccia fatta in casa e saluto dello chef: 3 euro
Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Wines

VINO BIANCO

| | | |
|----------------------------|-----|-----|
| LUGANA Otella | 0,1 | 5 |
| KERNER Pacherhof | 0,1 | 5.7 |

VINO ROSSO

| | | |
|--------------------------------|-----|-----|
| LAGREIN Terlan | 0,1 | 4.5 |
| MERLOT „FIHL“ Dipoli | 0,1 | 6 |

Menu Degustazione

| | |
|---|----|
| Fino alle ore 21 - 4 Portate - (Prezzi a persona) | 65 |
| Accompagnamento vini | 25 |
| Degustazione di carne o di pesce | |

Appetizer

| | |
|---|---------------------|
| BAKED AHI TUNA 2.0 - C° | 15 |
| Tonno pinna gialla Pepe di Sichuan Noci | |
| TROTA SALMONATA MARINATA IN CASA | 15 |
| Guacamole Arancia Insalata | L |
| CARPACCIO DI MANZO | 16 |
| Asparago sudtirolese Formaggio Schwarzenstein Anacardi | G |
| BEEF TARTAR | 16 |
| Pane lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato | |
| FALAFEL „RAS EL-HANOUT“ | 14 |
| Cavolo rosso crudo marinato Crema di avocado | LV Chutney di mango |
| MELANZANE RIPIENE - VEGANE | 13 |
| Pomodori secchi Ricotta di mandorle Basilico | LGV |

Starters

| | |
|---|-----------------|
| VELLUTATA DI POMODORO Bruschetta all'aglio Burrata | 12 V |
| CREMA DI ERBA CIPOLLINA Pane di segale croccante Formaggio fresco Speck | 11 |
| RISOTTO CARNAROLI Asparago sudtirolese Salsa bernese | 17 GV |
| TAGLIOLINI - C° Gamberi Pomodorini Coriandolo | 17.5 |
| RAVIOLI Cavolo verza Speck al pepe Mascarpone Patata dolce | 17 |

Main Courses

| | |
|--|------------------|
| ONGLET DI MANZO Crema alle carote Asparago verde Patate "Kipfler" | 34 LG |
| STEAK DI SELLA DI AGNELLO Crosta al pistacchio Pesto di basilico Pomodori confit | 28 |
| FILETTO DI ROMBO Purè di patate al tartufo Verdure mediterranee Crunch di basilico | 30 |
| POLPO AL FORNO Crema di piselli Patate viola Salsa harissa | 31 |
| CURRY VEGANO Cavoletti di Bruxelles Funghi Latte di cocco Riso Jasmine | 15 LGV |

Steaks

| | |
|--------------------------------|-----------|
| FILETTO DI MANZO - 220g | 35 |
| RIB-EYE STEAK - 250g | 32 |
| TOMAHAWK - 1kg | 99 |

Con tutte le bistecche vengono servite verdure grigliate, patatine fritte dolci, salsa barbecue e salsa alla panna acida

Sides

| | | |
|---|-----|------------|
| Mix di patate fritte Salsa barbecue BBQ- °C | LV | 5.5 |
| Verdure grigliate colorate | LGV | 5.5 |
| Insalata COSMO piccola | LGV | 6 |
| Insalata COSMO grande | LGV | 11 |

Desserts

| | | |
|---|----------------|------------|
| TARTELETTE Mango Cassis Caramello | 11 V | |
| SCHOKOLADENBROWNIE Gelato al pistacchio Lamponi | 11 V | |
| SORBETTO FATTO IN CASA - C° Gusto a scelta | LV | |
| Una pallina | 4 | |
| Due palline | 6 | |
| Tre palline | 8 | |
| San Pellegrino | 0,75 | 5.5 |
| Acqua Panna | 0,75 | 5.5 |

ALLERGENI

G Contiene prodotti senza glutine

L Contiene prodotti senza lattosio

V Contiene prodotti vegetariani

C° Possono essere utilizzati prodotti surgelati