

ANTIPASTI



VORSPEISEN APPETIZERS

Tagliere Ruances..... € 21.00

Salumi locali e alcuni assaggi di formaggi del nostro maso con chutney fatti in casa

Ruances-Teller Lokale Wurstwaren und eine kleine Auswahl an Käsesorten von unserem Bauernhof, mit hausgemachten Chutneys

Ruances platter Local cured meats and a small selection of cheeses from our farm, served with homemade chutneys

Selezione di formaggi..... € 19.00

degustazione di formaggi del nostro maso con chutney fatti in casa

Käseauswahl von unserem Bauernhof
Verkostung unserer Käsesorten mit hausgemachten Chutneys

Selection of our farm cheeses
tasting of our farm cheeses with homemade chutneys

Insalata Panzanella..... € 17.00

in versione altoatesina, con pane della Val Venosta, formaggio Dursa di nostra produzione, pomodori ramati, cipolla rossa e cetrioli

Panzanella-Salat
nach Südtiroler Art mit Vinschgger Brot, hausgemachtem Dursa-Käse, Tomaten, roten Zwiebeln und Gurken

South Tyrolean-style Panzanella salad
with bread from the Val Venosta, our homemade Dursa cheese, tomatoes, red onion and cucumbers

FONDUTA



FONDUE



Fonduta di formaggio del nostro maso.... € 25.00/Pers. con crostini di pane e patate

Fondue vom hofeigenen Käse
mit Brot und Kartoffeln

Our farm cheese Fondue
with bread and potatoes

Piatto di contorni extra per la fonduta..... € 10.00/Pers. verdura mista, funghi champignon, cetriolini e salsiccia affumicata

Teller mit zusätzlichen Beilagen zum Fondue:
gemischtes Gemüse, Champignons, eingelegte Gurken und Kaminwurz

Extra side dish for the fondue:
mixed vegetables, mushrooms, pickled cucumbers and smoked sausage

* cestino pane / Brotkorb / bread..... €2

PRIMI PIATTI

WARME VORSPEISEN FIRST COURSE

Vellutata di zucchine e menta..... € 16.00

del nostro orto con mele IGP dell'Alto Adige e chips di patate

Zucchini-Cremesuppe

mit Minze aus unserem Garten
mit Südtiroler Äpfeln und Kartoffelchips

Creamy courgette soup

with mint from our garden, South Tyrolean
apples and potato crisps

Risotto ai frutti di bosco..... € 20.00

con tartare di trota salmonata del parco naturale Adamello-Brenta e germogli di erbe alpine

Risotto mit Waldbeeren,

Tatar von Lachsforelle aus dem Naturpark
Adamello-Brenta und Alpenkräutersprossen

Risotto with wild berries, served with a tartare
of salmon trout from the Adamello-Brenta Nature
Park and alpine herb sprouts

Tagliatelle fresche fatte in casa..... € 20.00

mantecate al ragù di cervo di cacciagione locale
su crema di piselli e polvere di funghi porcini

Frische hausgemachte Tagliatelle

mit Ragout aus lokalem Wildhirsch,
serviert auf Erbsencreme und Steinpilzpulver

Fresh homemade tagliatelle

with local venison ragù, pea cream and
porcini mushroom powder

**PIATTO TIPICO
LOCALE SPEZIALITÄT
LOCAL SPECIALTY**



Tris di canederli (rapa rossa, spinaci e formaggio)... € 16.00

con speck croccante, fonduta al formaggio
del maso e insalata di cappuccio bianco

Knödeltris (rote Beete, Spinat und Käse)

mit knusprigem Speck, hofeigenem Käsefondue
und Krautsalat

Bread dumpling trio (beetroot, spinach and Cheese)

with crispy speck, our farm cheese fondue
and coleslaw

SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE

Tagliata di manzo biologico altoatesino... € 36.00

STRIPLOIN DRY AGED con salsa al Teroldego e
crumble salato

Tagliata vom südtiroler Bio-Rindfleisch

(STRIPLOIN DRY AGED) mit Teroldego-Sauce
und herzhaften Walnuss-Streuseln

Sliced South Tyrolean organic beef

(STRIPLOIN, DRY-AGED) with Teroldego sauce and
a savoury walnut crumble

Filetto di salmerino nostrano € 30.00

con insalata di finocchio e salsa all'arancia

Filet vom heimischen Saibling

mit Fenchelsalat und Orangensauce

Fillet of local char

with fennel salad and orange sauce

PIATTO TIPICO (rivisitato)

LOCALE SPEZIALITÄT (überarbeitet)

LOCAL SPECIALTY (revisited)



Stinco di maiale € 25.00

alla birra artigianale altoatesina con glassa al miele
di rododendro e insalata di cappuccio rosso

Schweinshaxe mit Südtiroler Craft-Bier,
Rhododendronhonig-Glasur und Rotkohlsalat

Pork shank

braised in South Tyrolean craft beer,
with a rhododendron honey glaze and
red cabbage salad



DOLCE DEL GIORNO

NACHTISCH DES TAGES DESSERT OF THE DAY

Zuppa inglese rivisitata € 9.00
bavarese ai due cioccolati e crumble con liquore Alchermes

Zuppa inglese - neu interpretiert

Bayerische Creme mit zwei Schokoladensorten und Streuseln mit Alchermes-Likör

Zuppa inglese - reinterpreted

Double-chocolate Bavarian cream and crumble with Alchermes liqueur

Crème brûlée profumata al bergamotto € 9.00
con sorbetto alla mela verde e crumble al pistacchio

Crème brûlée mit Bergamotte-Aroma

serviert mit grünem Apfelsorbet und Pistazien-Crumble

Bergamot-scented crème brûlée

with green apple sorbet and pistachio crumble



PER BAMBINI

FÜR KINDER FOR KIDS

Pasta al sugo di pomodoro € 10.00
Nudeln mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

Pasta al ragù € 12.50
di manzo biologico altoatesino

Pasta mit Bolognese Sauce

vom Südtiroler Bio-Rind

Pasta Bolognese

with organic South Tyrolean beef ragù

Cotoletta di pollo alla milanese € 17.00
con patate al forno

Hühnerschnitzel nach Wiener Art

mit gebackenen Kartoffeln

Breaded chicken escalope

with oven-baked potatoes

È possibile rivolgersi al personale per ottenere informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nei piatti.

Gern können Sie sich an unser Personal wenden, um detaillierte Informationen zu den enthaltenen

You can contact the staff to obtain detailed information about the allergens present in the dishes.