

# 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

### **Caesar Salad**..... € 20.00

lattuga, scaglie del nostro formaggio stagionato Dursa, crostini di pane, salsa Caesar, suprema di faraona cotta a bassa temperatura

**Caesar Salad**  
Salat, hofeigene Dursa-Hartkäseflocken, Croutons, Caesar-Dressing, bei niedriger Temperatur gegarte Perlhuhnbrust

**Caesar Salad**  
lettuce, flakes of our aged Dursa cheese, croutons, Caesar dressing, slow-cooked guinea fowl breast

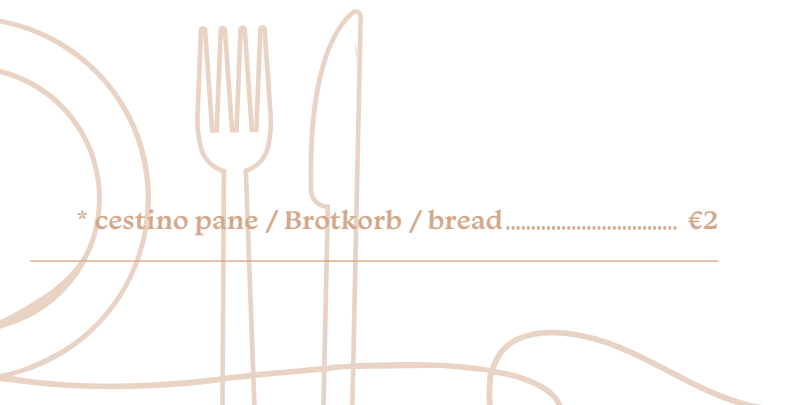
### **Insalata di ricotta alle erbe di montagna** € 16.00

fatta in casa su carpaccio di pomodoro fresco, olive taggiasche infornate e valeriana

**Bergkräuterricotta-Salat**  
auf Tomatencarpaccio, gebackenen Taggiasca-Oliven und Baldrian

**Mountain herb ricotta salad**  
on tomato carpaccio, baked Taggiasca olives and valerian

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



# PRIMI PIATTI

## WARME VORSPEISEN FIRST COURSE

### **Vellutata di carote e zenzero** ..... € 16.00

con yogurt fresco del nostro maso al pepe rosa e germogli di stagione

#### **Karotten-Ingwer-Cremesuppe**

mit frischem Joghurt von unserem Bauernhof, rosa Pfeffer und saisonalen Sprossen

**Carrot and ginger soup** with fresh yoghurt from our farm, pink pepper and seasonal sprouts

### **Risotto Carnaroli** ..... € 20.00

ai funghi di stagione con crema al formaggio erborinato fatto in casa

**Carnaroli-Risotto** mit Pilzen und hausgemachtem Blauschimmelkäse

#### **Carnaroli risotto**

with seasonal mushrooms and homemade blue cheese

### **Lasagna bolognese** ..... € 18.00

con ragù di manzo biologico altoatesino e fonduta di formaggio Dursa di nostra produzione

#### **Lasagne Bolognese**

mit Ragù aus Südtiroler Bio-Rindfleisch und hausgemachtem Dursa-Käsefondue

#### **Lasagne Bolognese**

with South Tyrolean organic beef ragù and homemade Dursa cheese fondue

### **Gnocchi di patate pusteresi** ..... € 18.00

saltati al pesto di pomodori secchi, basilico, pinoli e pomodorini confit

#### **Pustertaler Kartoffelgnocchi**

sautiert mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und Confit-Kirschtomaten

#### **Puster potato gnocchi**

sautéed with dried tomato pesto, basil, pine nuts and confit cherry tomatoes

# SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN  
MAIN COURSE

## Hamburger / Cheeseburger

**di manzo biologico altoatesino** ..... € 20.00

con cipolla caramellata, insalata e pomodori

### **Bio-Südtiroler Rindfleisch-Hamburger / Cheeseburger**

mit karamellisierten Zwiebeln, Salat und Tomaten

### **Organic South Tyrolean Beef Burger / Cheeseburger**

with caramelized onions, lattuce and tomatoes

**Filetto di trota salmonata gigante** ..... € 30.00

del parco naturale Adamello-Brenta con insalatina  
di cappuccio bianco e salsa all'aneto

### **Riesenlachsforellenfilet**

aus dem Naturpark Adamello-Brenta  
mit Weißkohlsalat und Dillsauce

**Giant salmon trout fillet** from the Adamello-  
Brenta Nature Park, served with a white cabbage  
salad and dill sauce

**Petto d'anatra** ..... € 30.00

cotto a bassa temperatura con salsa demi-glace  
all'arancia e insalata di finocchio

### **Entenbrust**

gegart bei niedriger Temperatur mit  
Orangen-Sauce und Fenchelsalat

### **Slow-cooked duck breast**

with orange sauce and fennel salad

# 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.