

# 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

### **Misticanza estiva**..... € 16.00

con formaggio primo sale fatto in casa, pomodorini confit, noci tostate e salsa al pesto di basilico fresco

**Gemischter Sommer-Salat**  
mit hausgemachtem „Primo Sale“-Käse (Frischkäse), Tomatenconfit, gerösteten Walnüssen und Pesto aus frischem Basilikum

**Mixed summer salad**  
with homemade primo sale cheese, confit cherry tomatoes, toasted walnuts and fresh basil pesto

### **Tartare di manzo** biologico altoatesino ..... € 22.00

battuta a coltello con cremoso al tartufo, pan brioche e polvere di tuorlo essiccato

**Südtirol Bio-Rind Tartar**  
handgeschnitten, serviert mit Trüffelcreme, Briochebrot und Eigelbpulver

**South Tyrolean organic beef tartare**  
hand cut, served with truffle cream, brioche bread and dried egg yolk powder

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



# PRIMI PIATTI

## WARME VORSPEISEN FIRST COURSE

### **Vellutata di pomodoro fresco** ..... € 16.00

con crema di ricotta al basilico, olive taggiasche e chips di pane di segale

**Tomatencremesuppe** mit Ricotta-Basilikumcreme, Taggiasca-Oliven und Roggenbrotchips

**Fresh tomato soup** with basil ricotta cream, taggiasca olives and rye bread crisps

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

al "cacio-Dursa e pepe" con crudo di salmerino marinato agli agrumi e caviale

**Carnaroli-Risotto** mit hausgemachtem Dursa-Hartkäse, Pfeffer, Zitrus-mariniertem Saibling und Kaviar

**Carnaroli risotto „Cacio-Pepe“ style** with homemade Dursa aged cheese, pepper, citrus-marinated char and caviar

### **Gnocchi di patate rosse** ..... € 20.00

della Val Pusteria al ragù leggero di capriolo con crema di sedano rapa al cacao e crumble di Schüttelbrot

**Gnocchi aus roten pustertaler Kartoffeln** mit Rehragout, Knollensellerie-Kakaocreme und Schüttelbrot-Streuseln

**Red potato gnocchi** from the Pusteria Valley, served with roe deer ragout, celeriac cream with cocoa, and Schüttelbrot crumble

**PIATTO TIPICO  
LOCALE SPEZIALITÄT  
LOCAL SPECIALTY**



### **Cajincí (mezzelune)** ..... € 19.00

ripieni di ricotta del nostro maso e spinaci su fonduta al formaggio Pudres di nostra produzione, burro fuso ed erba cipollina

**Schlutzkrapfen** gefüllt mit hausgemachtem Ricotta und Spinat auf Pudres-Käsefondue aus eigener Herstellung, zerlassener Butter und Schnittlauch

**Cajincí (rustic ravioli)** filled with homemade ricotta and spinach, served with our Pudres farmcheese fondue, melted butter and chives

# SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

## **Duo d'agnello altoatesino** ..... € 36.00

(spalla stracotta e carré scottadito) con insalata di finocchio, vellutata di piselli e jus profumato al ginepro

### **Duett vom Südtiroler Lamm**

(zart geschmorte Schulter und kurz angebratenes Karree) mit Fenchelsalat, Erbsencreme und Wacholder-Sauce

### **Lamb duo** (braised shoulder and seared rack)

served with fennel salad, pea cream and juniper sauce

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

del parco naturale Adamello-Brenta con cappuccio rosso marinato e fumetto di pesce allo zafferano

### **Riesenlachsforellenfilet**

aus dem Naturpark Adamello-Brenta mit mariniertem Rotkraut und Safran-Sauce

**Giant salmon trout fillet** from the Adamello-Brenta Nature Park, with marinated red cabbage and saffron sauce

**PIATTO TIPICO  
LOCALE SPEZIALITÄT  
LOCAL SPECIALTY**



## **Gulasch di manzo bio altoatesino** ..... € 26.00

brasato al Lagrein con crema alla paprika e croccante di cipolla rossa

### **Südtiroler Bio-Rindergulasch**

geschmort in Lagrein mit Paprikacreme und knusprigen roten Zwiebeln

### **Organic South Tyrolean beef goulash**

braised in Lagrein wine with paprika cream and crispy red onion



# DOLCE DEL GIORNO

## NACHTISCH DES TAGES DESSERT OF THE DAY

### **Millefoglie** ..... € 9.00

con mousse al cioccolato bianco e menta  
su salsa al caramello salato

#### **Millefeuille**

mit Mousse aus weißer Schokolade und Minze  
auf gesalzener Karamellsauce

#### **Mille-feuille**

with white chocolate and mint mouss  
on a salted caramel sauce

### **Frittelle di mele altoatesine** ..... € 10.00

con coulis ai frutti rossi e gelato alla cannella

#### **Südtiroler Apfelküchlein**

mit Beeren-Coulis und Zimteis

#### **South Tyrolean apple fritters**

served with a red fruit coulis and  
cinnamon ice cream



# 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.