



ANTIPASTI

IL NOSTRO TAGLIERE

salumi nostrani e formaggi tipici
accompagnati da verdure in agrodolce
(7-12)

-

20

UOVO 63°

spuma di patate e rafano,
cicoria e tartufo nero

(1-3-7)

-

17

LA TARTARE DI CERVO

crema all'aglio nero, terra di porcini,
mayo all'erba cipollina,
chips di topinambur

(1-3-7-12)

-

16

CARPACCIO

di carne salada fatto in casa con
radici dell'orto e crostoni al

cumino

(1-3-7-12)

-

16

PORCINI

fritti accompagnati da salsa allo yogurt
(1-7)

-

20



PRIMI

RAVIOLI

ripieni di Graukäse, finferli e porro

(1-3-7)

-

16

PACCHERI

di pasta fresca, ragù di folpetti
e ricotta affumicata salata

(1-3-7-9-14)

-

18

RISOTTO

sedano rapa affumicato, riduzione ai
frutti di bosco, lardo e cialda ai semi

(1-7)

-

16

TAGLIATELLE

fatte in casa al ragù di cervo

(1-3-7-9-12)

-

16

CAPPELLACCI

di coniglio, panna acida, biette, nocciole
caramellate e il suo fondo

(1-3-7-8-9-12)

-

18



SECONDI

SALMERINO ALPINO

cavolfiore, fichi, pesto di tarassaco

(4-8)

-

30

STINCO

di maialino cotto a bassa temperatura con polenta

(9-12)

-

25

LA GUANCIA DI MANZO

con purè di patate

(7-8-9-12)

-

30

CONTROFILETTO

di cervo aromatizzato al

fieno e camomilla, topinambur, porcini e il suo fondo

(9-12)

-

34

CARRÈ DI AGNELLO

in crosta di fave, carote selvatiche e fondo di cottura

(9-10)

-

34

TAGLIATA DI MELANZANA

arrosto glassata al miele e soia con millefoglie di tuberi

(1-6)

-

20



CONTORNI

PATATE FRITTE

-

5

VERDURE DI STAGIONE SALTATE

-

7

INSALATA MISTA O VERDE

-

5

PATATE ALL'AMPEZZANA

-

6

POLENTA DI STORO

-

4

CAPPUCCI CONDITI

-

5

coperto

-

3,5



DOLCI

GELATO ALL'ABETE

cioccolato fondente e
crumble alla cannella

(1-3-7)

-

7

TIRAMISÙ

classico

(1-3-7)

-

7

BUCHTELN

caldo con salsa inglese al pistacchio
o marmellata ai frutti di bosco

(1-3-7-8)

-

8

GELATI DEL GIORNO

servito con panna montata o
frutti di bosco

(3-7)

-

7

STRUDEL DI MELE

servito con panna montata

(1-3-7-8)

-

7

TORTA DEL GIORNO

(1-3-7-8)

-

6.5



BEVANDE

acqua naturale 0.7	3.5
acqua frizzante 0.7	3.5
bibite in lattina	3.5
analcolici	3.5
succhi di frutta 0.2	4
acqua e sciroppi	3.5

BIRRE

Chiemseer hell alla spina 0.2	3
Chiemseer hell alla spina 0.4	6
Dolomiti pils in bottiglia 0.33	5
Dolomiti rossa in bottiglia 0.33	5
Weizen in bottiglia 0.5	6
birra senza glutine in bottiglia	5
birra analcolica in bottiglia	5



APERITIVI

spritz Aperol	5
spritz Campari	5
spritz Hugo	5
spritz bianco	4.5
Americano	7
analcolici	3.5

CAFFETTERIA

caffè Espresso	2
caffè Espresso doppio	4
caffè corretto	2.5
caffè americano	3
orzo	2.5
ginseng	2.5
decaffeinato	2.5
tè e tisane	3.5
amari e distillati	4/5



ALLERGENI

glutine	1
crostacei	2
uova	3
pesce	4
arachidi	5
soia	6
latte	7
frutta a guscio	8
sedano	9
senape	10
semi di sesamo	11
solfiti	12
lupini	13
molluschi	14



STARTERS

CUTTING BOARD

a selection of local cheese and cured
meat and sweet sour vegetables

(7-12)

-

20

63° EGG

potato and horseradish foam, chicory
and black truffle

(1-3-7)

-

17

VENISON TARTARE

onion sweet cram, porcini crumble,
chives mayo and topinambur chips

(1-3-7-12)

-

16

CARPACCIO

home made "carne salada" with
garden roots salad and cumin toast

(1-3-7-12)

-

16

PORCINI

local field mushrooms with yogurt sauce

(1-7)

-

20



FIRST COURSES

RAVIOLI

with Graukäse (local cheese), leek
and chantelleres

(1-3-7)

-

16

PACCHERI

fresh home made pasta with baby
octopus ragu and ricotta cheese

(1-3-7-9-14)

-

18

RISOTTO

with smoked celeriac, berry reduction,
lardo and seed cracker

(5-7-9)

-

16

TAGLIATELLE

home made tagliatelle with
venison ragu

(1-3-7-9-12)

-

16

CAPPELLACCI

fresh stuffed pasta with hare, sour cream,
swiss chard, caramelized hazelnuts and jus

(1-3-7-8-9-12)

-

18



MAIN COURSES

ALPINE CHAR

with cauliflower, figs and dandelion pesto

(4-8)

-

30

PORK SHANK

slow-cooked with polenta

(9-12)

-

25

BEEF CHEEK

with mashed potatoes

(7-8-9-12)

-

30

VENISON SIRLOIN

flavored with hay and chamomile, local potato sauce,
porcini and jus

(9-12)

-

34

LAMB CHOPS

in a broad bean crust with wild carrots and jus

(9-10)

-

34

EGGPLANT "TAGLIATA"

roasted with a honey and soy glaze
and millefeuille of tubers

(1-6)

-

20



SIDE DISHES

FRENCH FRIES

-

5

SAUTEED SEASONAL VEGETABLES

-

7

MIXED OR GREEN SALAD

-

5

AMPEZZANA "STYLE" POTATOES

-

6

POLENTA OF STORO

-

4

SEASONED CABBAGE

-

5

coperto

-

3,5



DOLCI

ABETE FRUITS TREE ICE CREAM

dark chocolate sauce and cinnamon crumble

(1-3-7)

-

7

TIRAMISÙ

our classic tiramisù

(1-3-7)

-

7

BUCHTELN

typical warm baked sweet bread with
pistachio custard or wild berry jam

(1-3-7-8)

-

8

ICE CREAM OF THE DAY

with whipped cream or fresh berries

(3-7)

-

7

APPLE "STRUDEL"

with whipped cream

(1-3-7-8)

-

7

CAKE OF THE DAY

(1-3-7-8)

-

6.5



ALLERGENS

gluten	1
crustacean	2
egg	3
fish	4
peanuts	5
soya	6
milk	7
nuts	8
celery	9
mustard	10
sesame seeds	11
sulphite	12
lupins	13
shellfish	14