



ANTIPASTI

IL NOSTRO TAGLIERE

salumi nostrani e formaggi tipici
accompagnati da burro alpino
(7-12)

-

18

UOVO 63°

zucca, fonduta di formaggio
erborinato, crumble al rosmarino
(1-3-7)

-

16

LA TARTARE DI CERVO

crema all'aglio nero, terra di porcini,
mayo all'erba cipollina,
chips di topinambur
(1-3-7-12)

-

16

IL CARDONCELLO

glassato al forno, zabaione
salato, radicchio in agrodolce,
(1-3-7)

-

16

IL MAIALINO

guancetta di maialino fasciata allo
speck, scarola, riduzione al porto,
arancia candita
(7-12)

-

16



PRIMI

I PASSATELLI

saltati al burro con tartufo
nero fresco
(1-3-7-8)

-

18

I TRUCIOLI

di pasta fresca al ragù di
agnello, fonduta di pecorino,
olio di maggiorana
(1-3-7-9)

-

16

IL RISOTTO

cavolfiore, carciofi croccanti,
liquirizia
(5-7-9)

-

16

LE TAGLIATELLE

fatte in casa al ragù di
cervo
(1-3-7-9-12)

-

16

PLIN

ripieni di coniglio, porro
e il suo fondo
(1-3-7-9-12)

-

16



SECONDI

STINCO

di maialino cotto a bassa
temperatura con polenta
(7-8-10-12)

-

25

LA GUANCIA DI MANZO

con purè di patate
(7-9-10-12)

-

29

IL CONTROFILETTO DI CERVO

biete, sedano rapa affumicato
e il suo fondo
(1-9-12)

-

34

AGNELLO

spinacino fresco, crema di
carote e zenzero
(8-12)

-

31

TAGLIATA DI MELANZANA ARROSTO

glassata al miele e salsa di
soia con patate dolci fritte

-

20



CONTORNI

PATATE FRITTE

-
5

RADICCHIO DI TREVISO ALLA GRIGLIA

-
7

INSALATA MISTA O VERDE

-
5

PATATE ALL'AMPEZZANA

-
5

POLENTA DI STORO

-
4

CAPPUCCI CONDITI

-
5

coperto

-
3,5



DOLCI

GELATO ALLA RICOTTA

cachi, cialda agli amaretti e
cioccolato

(1-3-7)

-

7

TIRAMISÙ

classico

(1-3-7)

-

6.5

BUCHTELN

caldo e zabaione al marsala

(1-3-7-8)

-

8

PANNA COTTA

al cioccolato bianco e cannella,
zucca speziata all'arancia

(1-3-7)

-

7

STRUDEL DI MELE

con gelato alla cannella

(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

-

3.5

acqua e sciroppi

-

3.5



BIRRE

Chiemseer hell alla spina

0.2

-

3

Chiemseer hell alla spina

0.4

-

5.5

Dolomiti pils in bottiglia

0.33

-

4.5

Dolomiti rossa in bottiglia

0.33

-

5.5

Weizen in bottiglia 0.5

4.5

birra senza glutine in
bottiglia

-

4.5

birra analcolica in
bottiglia

-

4.5



APERITIVI

Spritz Aperol

-

5

Spritz Campari

-

5

Spritz Hugo

-

5

Spritz bianco

-

5.5

Americano

-

7

Analcolici

-

3



CAFFETTERIA

Caffè Espresso

-

1.5

Caffè corretto

-

2

Orzo

-

2.5

Ginseng

-

2.5

Decaffeinated

-

2.5

Tea and herbal teas

-

3.5

Amari e distillati

-

4/5



STARTERS

CUTTING BOARD

a selection of local cheese and
cured meat and butter

(7-12)

-

18

63° EGG

pumpkin, blue cheese fondue,
rosemary crumble

(1-3-7)

-

16

VENISON TARTAR

onion sweet cream, porcini crumble,
scallion, chives mayo,
topinambur chips

(1-3-7-12)

-

16

CARDONCELLO

baked mushrooms accompanied
by savoury zabaglione,
radicchio

(1-3-7)

-

16

PIGGLY

pork cheek wrapped with speck, port
reduction, candied orange

(7-12)

-

16



FIRST COURSES

I PASSATELLI

typical pasta made sautéed with
butter with fresh black truffle
(1-3-7-8)

-
18

I TRUCIOLI

fresh homemade pasta with
lamb ragù, pecorino fondue,
majoram oil
(1-3-7-9)

-
16

IL RISOTTO

cauliflower risotto, crispy
artychokes, licorice
(5-7-9)

-
16

LE TAGLIATELLE

homemade tagliatelle
with venison ragu
(1-3-7-9-12)

-
16

PLIN

with are leek filling,
accompanied by its cooking
juniores
(1-3-7-9-12)

-
16



MAIN COURSES

PORK SHANK

slow-cooked with polenta
(7-8-10-12)

-
25

BEEF CHECK

with a potato mashed
(7-9-10-12)

-
29

VENISON SIRLOIN

with chard and smoked celeriac
(1-9-12)

-
34

LAMB

spinach, carrot and ginger cream
(8-12)

-
31

EGGPLANT "TAGLIATA"

roasted with honey and soy
glaze, fermented vegetables

-
20



SIDE DISHES

FRENCH FRIES

-

5

TREVISO RADICCHIO

-

7

MIXED OR GREEN SALAD

-

5

"AMPEZZANA" STYLE POTATOES

-

5

POLENTA OF STORO

-

4

SEASONED CABBAGE

-

5

coperto

-

3,5



DESSERTS

RICOTTA ICE CREAM

khaki, amaretti and
chocolate wafer

(7)

-

7

TIRAMISU

our classic tiramisu

(1-3-7)

-

6.5

BUCHTELN

typical baked sweet bread with
marsala zabaglione

(1-3-7-8)

-

8

PANNA COTTA

white chocolate and cinnamon panna cotta
with pumpkin

(1-3-7)

-

7

APPLE "STRUDEL"

with whipped cream

(1-3-7-8)

-

7

CAKE OF THE DAY

(1-3-7-8)

-

6.5



DRINKS

mineral water 0.7

-

3.5

canned drink

-

3.5

non alcoholic

-

3.5

fruit juices

-

3.5

water and syrups

-

3.5



BEERS

Chiemseer hell beer on tap

0.2

-

3

Chiemseer hell beer on tap

0.4

-

5.5

Dolomiti pils in bottle

0.33

-

4.5

Red Dolomiti in bottle

0.33

-

5.5

Weizen beer in bottle

0.5

-

4.5

gluten free beer in bottle

0.4

-

4.5

non-alcoholic beer in bottle

0.4

-

4.5



APERITIV

Aperol Spritz

-

5

Campari Spritz

-

5

Hugo Spritz

-

5

White spritz

-

5.5

American

0.5

-

7

Non alcoholic

-

3



COFFEE

Espresso

-

1.5

Spiked coffee

-

2

Barley coffee

-

2.5

Ginseng

-

2.5

Decaffeinated

-

2.5

Tea and herbal teas

-

3.5

Bitters and distillates

-

4/5