BISTRÒ



STARTERS

RINDERTATAR
Spezialmarinade · Wassermelone mit Balsamico-Essig · Granny Smith Apfel · Ziegenkäse-Eis · Mandel-Brioche Brot — 19.00 €

CBT-TINTENFISCH
Mediterrane Füllung · Umami-Tomatenglasur · Zitronen-Burrata-Sauce · Olivenpulver · Basilikumöl — 19.00 €

LACHS MIT KEFIR & YUZU
Guacamole · Crostino mit karamellisierten roten Zwiebeln · Mango-Minze-Süppchen · Yuzu-Tapioka-Kaviar — 19.00 €

BLUMENKOHL IM TEIGMANTEL
Zitronen-Hummus · Pfirsich-Chutney · Haselnuss-Sesam-Dukkah — VEGETARIAN — 15.00 €

GEBRATENES WINTERGEMÜSE
Kürbis · Babykarotten · Rote Bete · gebratener Fenchel · geröstete Kerne · Zitrus-Joghurtcreme · Honig-Dressing — VEGETARIAN — 14.00 €

+ Maispoulardenbrust +6.00 €
+ Gebratene Garnelen +6.00 €
+ Kichererbsen-Falafel VEGETARIAN +6.00 €

PASTA...

WINTER-SUPPE
Linsen · Bulgur · Kastanien · Kürbis · Zimt — VEGETARIAN — 12.00 €

PETERSILIEN-RISOTTO
Gegrillter Oktopus · Confierte Tomaten · Zucchini „alla scapece" (mariniert mit Minze und Essig) · Cold cashew "ricotta" — 20.00 €

RAVIOLI „ALLA CAPRICCIOSA"
Bauern Ricotta und Kochschinken · frittierte Artischocken · Datterino-Tomatensauce · Büffelmozzarella-Schaum · Pizzabrühe — 18.00 €

HIRSCHRAGOUT-PAPPARDELLE
Schmortes Hirschragout mit Lagrein und Wacholder · Preiselbeeren · Kastanienschaum — 19.00 €

MEZZE MANICHE „AL CUCCHIAIO"
Weißes Bohnenpüree · Miesmuscheln · Venusmuscheln · Garnelen · pikante Zitronen-Chili-Bisque — 18.00 €

GRILLHOUSE

Das von uns angebotene Rindfleisch stammt von der autochthonen Rinderrasse Rendena, die aus den Tälern des westlichen Trentino stammt. Es handelt sich um ein hochwertiges Fleisch aus kurzer Lieferkette, das für seine Zartheit, seinen delikaten Geschmack und seine gute Verdaulichkeit bekannt ist.

BÜFFELFILET
Gegrillter Wildbrokkoli · Pommes Frites · Schwarze-Knoblauch-Miso-Mayonnaise — ca. 200gr 40.00 €

RINDER-ENTRECÔTE
Gegrillter Wildbrokkoli · Pommes Frites · Schwarze-Knoblauch-Miso-Mayonnaise — ca. 350gr 40.00 €

HALBES HÄHNCHEN VOM GRILL
Gegrillter Wildbrokkoli · Pommes Frites · Schwarze-Knoblauch-Miso-Mayonnaise — 29.00 €

BBQ SPARERIBS
Frühlingszwiebeln · knusprige Zwiebeln · Gegrillter Wildbrokkoli · Pommes Frites · Schwarze-Knoblauch-Miso-Mayonnaise — 25.00 €

PRINZ CHEESEBURGER
Hausgemachtes Bun · Rinder-Patty · Burgersauce · karamellierte Zwiebeln · Cheddar und Emmental · Salat · Pommes Frites · Schwarze-Knoblauch-Miso-Mayonnaise — 22.00 €

GEGRILLTE SÜßKARTOFFEL
Geräucherte Paprikasauce · frittierter Portobello-Pilz — VEGETARIAN — 19.00 €

DESSERT

TIRAMISÙ 2.0
Unsere Neuinterpretation — 12.00 €

PISTAZIEN-PANNA-COTTA
Himbeeren · Salz-Haselnuss-Crumble — 11.00 €

VANILLE CHEESECAKE
Aprikosen · Melone · Minze — 11.00 €

Gedeck 1.50€

ALLERGENI
ALLERGENE

PIZZERIA



DIE KLASSIKER

MARGHERITA
Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Oregano — 8.50 €

PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Bauernschinken, sautierte Champignons — 11.00 €

SALAME PICCANTE
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Spianata Calabra (Salami) — 11.00 €

CAPRICCIOSA
Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Bauernschinken, Artischocken in Öl, sautierte Champignons — 12.00 €

DIAVOLA
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Spianata Calabra (Salami), Leccino-Oliven, Lombardische Peperoni — 11.50 €

4 STAGIONI
Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Bauernschinken, Artischocken in Öl, sautierte Champignons, Leccino-Oliven, Sardellen — 13.00 €

RUCOLONA
Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan-Späne, Olivenöl — 14.00 €

DIE WEISSEN

GUSTOSA
Fior-di-Latte-Mozzarella, Gorgonzola- Käse, Regionale Fenchelwurst, geröstete Walnüsse, Olivenöl — 13.00 €

CARBONARA
Fior-di-Latte-Mozzarella, Pecorino, Carbonara-Creme, knuspriger Guanciale, schwarzer Pfeffer — 13.00 €

SFIZIOSA
Fior-di-Latte-Mozzarella, Basilikumpesto, confierte Tomaten, argentinische Garnelen, Oregano — 15.00 €

SUDTIROLO
Fior-di-Latte-Mozzarella, Ofenkartoffeln, Almkäse, Südtiroler Speck, frische Kirschtomaten, Rucola — 14.00 €

MEDITERRANEA BIANCA
Geräucherte Scamorza, Endivie, Kapern, Taggiasca-Oliven, Pinienkerne, Rosinen, Sardellenfilet, Zitronenpulver — 12.00€

LIGHT PER FINTA
Fior-di-Latte-Mozzarella, Burrata, Basilikumpesto, gelbe und rote Kirschtomaten-Confit, getrocknete Tomaten, Olivenöl, Basilikum — 15.00 €

DIE SPEZIELLEN

NAPOLI 2.0
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Provola-Käse, Kirschtomaten, Basilikum, natives Olivenöl extra — 13.50 €

NORMA
geschmorte Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gegrillte Aubergine, geräucherter Ricotta, Basilikum — 13.00 €

CALZONE
Fior-di-Latte-Mozzarella, Ricotta, geschnittene Napoli Salami und Bauernschinken, Pfeffer, Tomatensauce obendrauf — 14.00 €

AMATRICIANA
Geschmorte Tomatensauce, Guanciale, Pecorino, knusprige Zwiebel, Basilikum — 14.00 €

MARGHERITA ALLA NAPOLETANA
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Parmesan, Pecorino-Käse, Basilikum, Olivenöl — 12.00 €

PRINZ MARINARA
Tomatensauce, gelbe und rote geschmorte Tomaten (Confit), Leccino-Oliven, Sardellenfilet, BBQ-Knoblauchpaste — 14.00 €

BOMBA
Neapolitanisches Ragù, geräucherter Provola, Parmesan, Pecorino, Basilikum — 14.00 €

5-KORN-TEIG

VERDURE
5-Korn-Teig, Fior di Latte Mozzarella, frittierte Zucchini, gegrillte Auberginen, Ofenpaprika, Parmesan, natives Olivenöl extra — 13.00 €

TONNO E CIPOLLA
5-Korn-Teig, Fior-di-Latte-Mozzarella, süß-saure Tropea-Zwiebel, Thunfisch, Wasabi und Paprika-Mayonnaise — 14.00 €

BOSCAIOLA MONTE27
5-Korn-Teig, Fior-di-Latte-Mozzarella, Monte 27 Käse, gemischte sautierte Pilze, Knoblauch, Petersiliensauce, Olivenöl — 16.00 €

SALSICCIA E FRIARIELLI
5-Korn-Teig, Fior-di-Latte-Mozzarella, Regionale Fenchelwurst, Friarielli (Stängelkohl), Pecorino, Olivenöl — 15.00 €