

Antipasti

Testina di vitello tiepida con cipolla rossa e vinaigrette 9,50

Lingua di Vitello brasata alla senape, cavolo rosso e mela cotogna 10,00

*Salmerino (**Tullia Vinante, Masi di Cavlasese**) marinato, scorza nera, porro 11,50*

Petto d'oca affumicato da noi con giardiniera 9,50

Le Zuppe

Canederli di fegato in brodo 8,00


Crema di fagioli, crostini di pane al segale 7,00

Primi Piatti

Tagliolini integrali al ragù di cervo 11,00

*Canederli di rapa gialla e grattugia di "Ziegerkas" e crauti di rapa (**Albert Amort, Guggal**) 9,00*

Ravioli al pane nero, ripieno di zucca saltati al Graukäse 11,00

Gnocchi di polenta bianca,  baccala, carciofi e olive essiccate 12,00

I nostri secondi

*Sella di vitello (**Macelleria Winischofer, Ora**) in crosta di erbette, puree di carota gialla, "Schpfennudel" di patata viola 22,00*

*Coniglio alla ligure (**Agri 2000 Tesero**) con polenta di caldaro (**Ruedl Heidrun, Caldaro**) 15,00*

"Herrengroestel" servito con cavolo cappuccio allo Speck 15,00

*Brasato d'agnello (**Untermoshof, Novapontente**), misto delle nostre rape e "roascht" 18,50*

Cavolo cappuccio allo speck 5,00

I formaggi

*Formaggi dell'Alto Adige (**Degust**) e Trentino con le mostarde fatte in casa 12,00*

*Graukäse (**Knollhof Lappach**) alla cipolla rossa e pane nero 9,00*

I dolci di Mathias

Dolce Angelica 5,00

*Variazione al **caffè di Anterivo** 8,00*

Gnocchi di ricotta su mela cotogna 8,50

Tarte al cioccolato fondente, gelato alla castagna, pera al vino rosso 8,50

Coperto 2,00

La Locanda sudirolese e dove si serve solo il meglio che il luogo e la stagione sanno offrire

Prodotti surgelati vengono usati solo in assoluta necessaria