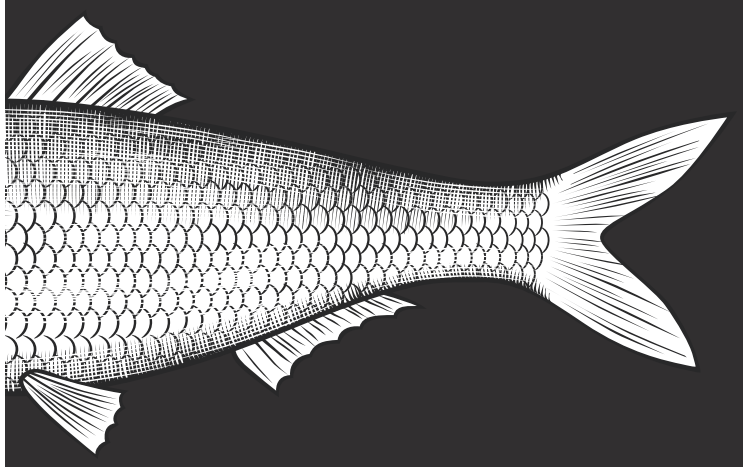


STARTERS

GERÄUCHERTES TARTAR 16.00 €
serviert mit Knoblauchbutter, gegrillten Rosmarin-Brotcroûtons, mariniertes Eigelb, alles zusammen à la minute geräuchert.

VON DER ANDEREN SEITE DER WELT 14.00 €
Brickteigrollen, gefüllt mit Gemüsestreifen, grünem Curry und argentinischen Garnelen auf süß-saurer Sauce.

ERINNERUNG AN DEN PRINZ "ISTANBUL" 13.00 €
Blätterteigbonbons gefüllt mit griechischem Pfefferkäse und süß-saurer Zwiebel, würzigen Kichererbsen und Rote-Bete-Gel.

OKTOPUS TRIFFT AUF DAS IBERISCHE SCHWEIN 16.00 €
Gegrillter Oktopus mit Chorizo-Salami, marinierte Burrata und erfrischende grüne Kräutersauce.

SÜDTIROL 15.00 €
Vollkorntoast mit Apfel-Haselnuss-Granatapfelsalat, lauwarmer Grünkohlconsommé, Meerrettich und Schüttelbrot-Krokant.

KIDS MENU

BOLOGNESE-LASAGNE 10.00 €

SPÄTZLE 8.50 €
mit Schinkenrahmsauce.

FRISCHE PASTA 8.00 €
mit Tomatensauce, Ragù, Pesto, weiß mit Parmesan.

NUDELSUPPE 6.00 €

SPIEGELEIER 8.00 €
mit Speck und Bratkartoffeln.

FISCHSTÄBCHEN + POMMES 8.00 €

WÜRSTEL + POMMES 7.10 €

WIENERSCHNITZEL + POMMES 11.00 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 11.40 €
mit Kartoffelkroketten.

RAVIOLERIA & RISOTTERIA

RAVIOLO CAPRICCIOSO 13.50 €
Ravioli-Teigtaschen, gefüllt mit gekochtem Schinken auf Champignoncreme, knusprigen Artischocken, Büffelmozzarella-Mousse, Tomatengel und "Pizza-brühe".

RAVIOLO MEDITERRANEO 12.50 €
Ravioli-Teigtaschen gefüllt mit Auberginen auf Pizzaiola-Sauce, marinierter Burrata und Basilikum-Mousse.

RAVIOLO ALLA CARBONARA 14.50 €
Ravioli gefüllt mit Carbonara auf Erbsencreme, knusprigem "Guanciale Speck" und Garnelentartar mit Limette.

PARMESANRISOTTO 2.0 16.00 €
Acquerello-Reis in Parmesanbrühe gekocht, mit Parmesanschaum von 36 Monate gereiftem Parmesan, Parmesan-Popcorn 24 Monate und feinem Parmesan-Luft 48 Monate.

SÜDTIROL-RISOTTO 13.00 €
Vialone Nano Novello-Reis mit Rotkohl-Extrakt, knusprigem Speck, süß-sauren roten Zwiebeln und Buttermilchpulver.

DAS MEER IM RISOTTO 17.00 €
Vialone Nano Novello-Reis, gekocht in einem Fisch-Zitronengras-Fumet mit Lachs, Miesmuscheln, Tintenfisch, argentinischen Garnelen und Thunfisch rosé.

TRADITIONAL VS. MODERNITY

BOLOGNA 10.00 € / 12.50 €
Eiertagliatelle (100/200 g) mit Ragout nach Bologneser Art.

ALTES BROT 13.00 €
Knödeldegustation (Speck, Buchweizen, Steinpilze und Käse) auf karamellisierter Parmesansauce.

ERINNERUNG AN ZUHAUSE 12.00 €
Eierbandnudeln mit Sardellen, Pecorino-Romano-Schafskäse, Minze, Brotkrokant und frische Chilischote.

TOMATE, TOMATE & TOMATE 14.50 €
Spaghettone-Nudeln nach Art des Küchenchefs.

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE 19.00 €
mit Ofenkartoffeln auf Chimichurri-Sauce.

HIRSCHSTEAK 30.00 €
im gerösteten schwarzen Sesammantel auf geräucherter Maiscreme, knusprigen Kartoffeln, Sauerrahm und roter Paprika-Marmelade.

HAUPTSPEISEN

MOSAIC VOM THUNFISCH UND LACHS 24.00 €
mit Topinambur, geräucherten Haselnüssen und kandierter Zitrone.

DER GLASIERTE SPANFERKELBAUCH 20.00 €
auf Birnen-Meerettichcreme mit eingelegtem buntem Gemüse und Rote-Bete-Reduktion.

DER RINDERSCHMORBRATEN 22.00 €
auf Auberginen-Auflauf, Basilikum-Spuma und gesalzenem Quarkwölkchen.

LAMMKOTELETTS 26.00 €
mit Knoblauch und Petersilie, serviert auf Stampfkartoffeln mit Tomaten und knusprigen Artischocken.

DER CHEFBURGER 13.00 €
Hausgemachter CBT-Burger mit Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, knusprigem Speck und Cheddar-Käse, serviert mit Pommes frites.

DAS RINDERFILET 32.00 €
aromatisch geräuchert mit Paprika-Kartoffelspalten und gegrilltem Gemüse.

DAS PUTENSTEAK 17.00 €
serviert mit gratiniertem Fenchel, aromatischen Zucchinischeiben "alla Scapece" und Currysauce.

GLUTEN-FREE

DIE GEBRATENE PIZZA 12.00 €
Gebratene Pizzaecken, serviert mit mediterraner Tomatensauce, Oliven, Kapern und Basilikum.

ORIENTALISCHE TACOS 12.00 €
knusprige Reismehlwaffeln mit Sellerieknollen-Miso, alles á la minute geräuchert.

SPAGHETTONE "CACIO E PEPE" 12.00 €
mit Pecorino Romano-Schafskäse und weißer Pfefferessenz.

LASAGNE 14.00 €
Lasagne Bologneser-Art in der Kokotte.

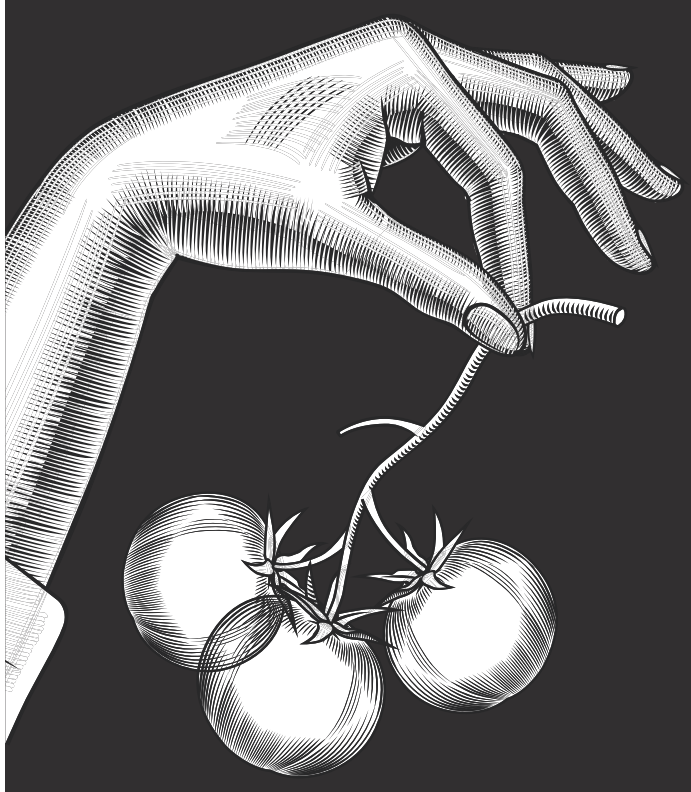
BERGKRÄUTERKNÖDEL 14.00 €
mit Almkäsesauce, Pak Choi, Kohlgemüse mit Haselnussbutter und karamellisiertem Apfel.

WIENERSCHNITZEL VON DER KALBSLENDE 28.00 €
serviert mit gebratenen Kartoffelecken und hausgemachter Barbeque-Sauce.

GLASIERTE KALBSWANGEN 26.00 €
auf Sellerieknollencreme und buntem eingelegtem Gemüse.

SCHOKOTÖRTCHEN 13.50 €
von der dunklen Schokolade mit flüssigem Kern, Himbeersauce und Joghurteis.

DESSERT VARIATION 14.00 €
Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen!



GLUTENFREE PIZZA

MARGHERITA 6.90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano.

CAPRICCIOSA 9.90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken.

SCHARFE SALAMI 8.20 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami.

NAPOLI 2.0 11.00 €
Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum, geräucherte Büffelmozzarella.

PIZZA TIME!

DIE KLASSIKER

MARGHERITA 6.90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano.

MARINARA 6.00 €
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano.

SCHINKEN & PILZE 8.80 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons.

CAPRICCIOSA 9.90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken.

SCHARFE SALAMI 8.20 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami.

THUNFISCH & ZWIEBEL 9.00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, geschmorte Zwiebel.

VIER JAHRESZEITEN 9.90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Sardellen, Schinken, schwarze Oliven, Artischocken.

DIAVOLA 9.80 €
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, lombardische Paprika, schwarze Oliven.

RUCOLONA 10.20 €
Tomatensauce, Mozzarella, frische Kirschtomaten, roher Schinken, Rauke, Parmesanspäne.

GEMÜSE 9.50 €
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Parmesan.

DIE WEISSE

PUGLIESE 6.80 €
Mozzarella, geschmorte Zwiebel, Rosmarin.

GUSTOSA 10.20 €
Mozzarella, Gorgonzola, Wurst, geröstete Nüsse.

GOURMET 11.50 €
Mozzarella, confierte Tomaten, Basilikumpesto, marinierter Lachs, Mascarpone.

MORTADELLA 10.20 €
Mozzarella, Mortadella, Pistazienkorn, kandierte Tomaten, Ricotta-Käse.

CARBONARA 10.00 €
Mozzarella, Speck, Eier, Parmesan.

GARNELEN 12.50 €
Mozzarella, gebratene Garnelen, Estragon Bernaise, Rauke.

DIE SPEZIELLEN

AMATRICIANA 12.00 €
Geschmorte Tomatensauce, knusprige und geschmorte Zwiebel, Speck, Pecorinokäse, scharfes Öl.

SÜDTIROL 13.00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Almkäse, Kartoffeln, mariniertes Hirschfleisch.

NAPOLI 2.0 11.00 €
Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum, geräucherte Büffel-mozzarella.

VINSCHGAU 12.00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio-Käse, Speck, Raukepesto, knuspriges Schüttelbrot.

DESSERTS

VALRHONA SCHOKOTÖRTCHEN 13.50 €
mit einem dunklen flüssigen Kern, Himbeersauce und hausgemachtem Vanilleeis.

TIRAMISÙ 12.00 €
Bitterkakao-Sorbet, Mascarpone-Mousse, Kaffee-meringe und klassisches Tiramisù Mignon.

DER FALSCHE OKTOPUS 14.00 €
Heidelbeer-Mousse mit Zedern-Tapioka-Kaviar, krokanten Erdnüssen und Brombeersorbet.

DER SCHNEEBERG 12.00 €
Mousse von Kokosnuss, Ingwer, Limette und Pfeffer.

KAROTTEN-HASELNUSS UND GURKEN 12.00 €
Lauwarmes Törtchen