

Wine

CHAMPAGNE / CALICE

CHAMPAGNE / GLASS

CHAMPAGNE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Laurent Perrier Brut Champagne 12 €

VINI BIANCHI / CALICE

WHITE WINES / GLASS

WEISSWEINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Ried Loibenbenberg Knoll Veltliner 11 €

5 Years Meraner Kellerei Pinot Blanc 12 €

Riserva AU Tiefenbrunner Chardonnay 21 €

VINI ROSSI / CALICE

RED WINES / GLASS

ROTWEINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Villa Barthenau
J. Hofstätter Pinot noir 14 €

Cor Römigberg Lageder Cabernet
Sauvignon 12 €

Sassicaia tenuta
San Guido Bolgheri Cuvée 51 €

VINO DOLCE / CALICE

SÜSSWEIN / GLASS

SWEET WINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Kracher Eiswein Dessert wine 15 €

Menu



TAPAS

- Selezione fredda dalla fromagerie 18 €
Cold selection from the Fromagerie
Kalte Selektion aus der Fromagerie
- Bruschettine bis · Burrata · Pomodoro · Funghi · Brie 16 €
Bruschettine bis · Burrata · Tomato · Mushrooms · Brie cheese
Bruschettine bis · Burrata · Tomate · Pilze · Brie Käse
- Ostriche pc / 6 €
Oysters
Austern

ANTIPASTI · APPETIZERS · KALTE VORSPEISEN

- Tartare di tonno · Sashimi di capesante · Avocado · Soia 19 €
Tuna tartare · Scallop sashimi · Avocado · Soysauce
Thunfischtartar · Jakobsmuschel-Sashimi · Avocado · Sojasauce
- Sashimi di cervo · Pecorino nostrano · Blue Gin 21 €
Deer Sashimi · Local Pecorino cheese · Blue Gin
Sashimi vom Hirsch · Lokaler Pecorino Käse · Blue Gin
- Focaccia · Culatello · Frutti di bosco · Mozzarella di bufala 17 €
Focaccia · Culatello · Wild berries · Buffalo mozzarella
Focaccia · Culatello · Waldfrüchte · Büffelmozzarella

PRIMI · STARTERS · VORSPEISEN

- Tagliolini fatti in casa alla curcuma · Gambero rosso siciliano · Capasanta 24 €
Homemade turmeric tagliolini · Sicilian red prawn · Scallop
Hausgemachte Kurkuma Tagliolini · Sizilianische rote Garnele · Jakobsmuschel
- Risotto alla barbabietola · Guancetta di maialino iberico · Fava 21 €
Beetroot risotto · Iberian suckling pig cheek · Fava Bean
Rote Beete Risotto · Iberische Spanferkelbäckchen · Fava Bohne
- Gyoza delle Dolomiti · B24 o vegani · Salsa di soia al maracuja 19 €
Dolomites Gyoza · B24 or vegan · Passion fruit soysauce
Dolomiten Gyoza · B24 oder vegan · Passionsfrucht Sojasauce

SECONDI · MAIN DISHES · HAUPTSPESIEN

- Guancette di coda di rospo · Panko e pistacchio · Finocchio · Crostone alle alici 38 €
Monkfish cheek · Panko and pistacchio · Fennel · Anchovies crostone
Seeteufelwangen · Panko und Pistazien · Fenchel · Sardellenkrokant
- Rib-eye · Uruguay · Purea di topinambur · Asparago Thai 44 €
Rib-eye · Uruguay · Topinambur puree · Thai asparagus
Rib-eye · Uruguay · Topinambur-Püree · Thai-Spargel
- Spinaci · Ravioli di sedano · Ortaggi a radice · Tartufo 31 €
Spinat · Celery ravioli · Root vegetables · Truffle
Spinat · Sellerietaschen · Wurzelgemüse · Trüffel

DA CONDIVIDERE · TO SHARE · ZUM TEILEN

- Gambero rosso Siciliano pc / 6 €
Sicilian deep sea prawns
Sizilianische Tiefseegarnelen
- Crudità di pesce 58 €
Fish Crudité
Fisch Crudité
- Tomahawk di Vacca Gallega · Varietà di contorni del mercato · ca. 1kg 81 €
Tomahawk steak of Vacca Gallega · Sides selection from the market · ca. 1kg
Tomahawk von der Vacca Gallega · Beilagen Variation vom Markt · ca. 1kg

DOLCI · SWEETS · DESSERT

- Pannacotta Piña Colada · Latte di cocco · Ananas · Cioccolato al Rum 12 €
Pannacotta Piña Colada · Coconut · Pineapple · Rum Chocolate
Pannacotta Piña Colada · Kokosnussmilch · Ananas · Rum-Schokolade
- Hugo ghiacciato · Fiori di sambuco · Crumble menta · Schiuma Gin 12 €
Iced Hugo · Elder flowers · Mint crumble · Gin foam
Geeister Hugo · Holunderblüten · Minz crumble · Gin Schaum
- Selezione di formaggi 12 €
Cheese selection
Käse selektion