

Sapore

Südtiroler & internationale Küche

Auf Anfrage können wir Ihnen Gerichte auch als vegane, vegetarische oder glutenfreie Variante zubereiten.
Bitte sprechen Sie unseren Service an.

Suppen

Tomatencremesuppe (D,E) V	5,90 €
Stracciatella alla Romana – Eierflaumsuppe (A,D,E)	6,50 €
Rinder Consommé - Nudeln Tafelspitz (A,E,I)	6,90 €

Salate

Insalata Mista - Kleiner gemischter Salat (L) V	6,70 €
Insalata Anatra – Großer gemischter Salat geräucherter Entenbrust (L)	14,80 €
Insalata Salmone - Großer Gemischter Salat Räucherlachs (L)	14,80 €
Insalata Pomodoro e Cipolla - Tomaten Zwiebeln Salat (L) V	7,30 €
Insalata Pomodoro e Cetrioli- Tomaten Gurken Salat (L) V	7,30 €
Insalata Rucola e Parmiggiano - Rucola Parmesan Salat (L,A) V	7,30 €
Insalata Filetto - Großer gemischter Salat gegrillten Rinderfiletstreifen (L)	17,90 €
Insalata Mare – Meeresfrüchte Salat (B,C,N)	15,90 €

Antipasti

Rinder Tartar Pikant zubereitet mit und Butter [A,I,B]	17,90 €
Carpaccio vom Rind Rucola Zitronen-Mayonnaise Parmesan-crisps (D)	15,90 €
Bruschetta Romana (v) Geröstete Brotscheibe Tomaten Knoblauch Olivenöl Kapern (I,) V	7,30 €
Carpaccio di Salmone Affumicato - Räucherlachs Fenchel Kapern Olivenöl (B)	16,90 €
Burrata e Speck - Burrata Mozzarella Südtiroler Bauern Speck (D)	16,40 €
Alici Marinate - Marinierte Sardellenfilets (B)	14,90 €
Cozze al vino Bianco - Miesmuscheln Knoblauch Weißwein Sauce leicht pikant ((B,E,N)	14,50 €

Südtiroler Spezialitäten

Südtiroler Speckknödel in Rinderbouillon - 1 Speckködel Rinder Bouillon (A,D,E,I)	6,90 €
Frittaten Suppe (A,D,E,I)	5,30 €
Südtiroler Bauernspeck - Dünn geschnitten Kren Essiggurken Schüttelbrot (I)	16,90 €
Sauerers Rindfleisch Tafelspitz dünn geschnitten Zwiebel Essig und Öl	15,50 €
Eisackthaler Trio – Käseknödel Schlutzkrapfen Brennesselknödel Parmesan Butter Salbei (A,D,I)	16,40 €
Rindergulasch - mit 2 Speckknödel (A,D,E,I)	17,20 €
Risotto Graukäse - Speck, Schüttelbrot Parmesan (D,I,) 8 Auch ohne Speck	16,50 €
Hirtennudel - Speck Schinken Champignons Erbsen Parmesan Bolognese Sahne (A, D,E,I))	14,90 €
Südtiroler Schlutzkrapfen - gefüllt mit Spinat Parmesan Brauner Salbei Butter (A,D,I) V	15,90 €

Sapore

Südtiroler & internationale Küche

Pasta

Spaghetti alla Amatriciana – Scharfe Tomatensauce mit Speck Zwiebel & Parmesan e (D,E)	15,90 €
Spaghetti alla Carbonara - Eigelb Speck Sahnesauce Parmesankäse (A,D)	15,90 €
Spaghetti al Pomodoro (v) - Tomaten Sauce (E)	10,90 €
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (v) – Olivenöl Knoblauch Chili Parmesankäse (A)	12,90 €
Spaghetti Puttanesca - frischen Tomaten Oliven Sardellen Kapern Chili Parmesankäse	15,50 €
(A) Spaghetti allo Scoglio - Meeresfrüchten Tomaten-Weißwein Sauce leicht pikant (B,C,E, N)	18,90 €
Spaghetti Bolognese - Rinderhack in Tomaten Sauce, Parmesankäse (D,E,)	14,30 €
Fettuccine Fileto – Rinderfilet Cocktailtomaten Sahnesauce leicht pikant (A,D)	19,50 €

Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen werden serviert mit Kartoffeln und Gemüse

Paillard di Vitello - Kalbspaillard vom Grill	26,70 €
Scaloppine ai Funghi - Kalbsmedaillons Champignons Sauce (D, I)	25,50 €
Piccata Lombarda - Kalbsmedaillons Zitronen-Kapernsauce (I)	25,50 €
Saltimbocca alla Romana - Kalbsmedaillons Südtiroler Speck Weißwein Sauce (I)	26,90 €
Tagliata di Manzo - Gegrilltes Entrecôte Streifen Parmesan und Rucola (D) Fileto	29,70 €
Filetto alla Griglia - Rinderfilet vom Grill	30,70 €
Fileto Gorgonzola - Rinderfilet vom Grill Gorgonzola Sauce (D)	32,90 €
Fileto al Pepe - Rinderfilet vom Grill Pfeffer Sauce (D)	32,90 €
Milanese vom Kalb - Wiener Schnitzel Bratkartoffeln (A,I)	26,90 €

Desserts

Südtiroler Apfelstrudel - Vanille Sauce (A,D,I,K,)	6,90 €
Torta della Nonna - Toskanischer Zitronen Kuchen (A,D,I)	6,50 €
Tartufo al Cioccolato Affogato al Tartufo - Schokoladen-Eiscreme mit Espresso (D,K,M,9,12)	7,20 €
Tartufo al Cioccolato - Schokoladen-Eiscreme (D,K,M,9)	6,50 €
Kaiserschmarrn nach Südtiroler Art – mit Preiselbeeren (D,A,I,9)	13,50 €

Vegetarisch V

Allergene und Zusatzstoffe

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse - B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse - C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - D = Milch und Milcherzeugnisse - E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse - F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse - G = Schwefeldioxid und Sulfite - H = Erdnüsse - I = Glutenhaltiges Getreide: Weizen I1, Gerste I2, Roggen I3, Hafer I4, Dinkel I5, Kamut I6J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse K = Schalenfrüchte: Mandeln K1, Haselnüsse K2, Walnüsse K3, Cashewnüsse K4, Paranüsse K5, Pistazien K6, Macadamianüsse K7, Pecannüsse K8L = Senf und Senferzeugnisse M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse **Lebensmittel-Zusatzstoffe**