

# Sapore

*Südtiroler & internationale Küche*

## Aperitif

<b>Sanddorn spritz</b>	<b>8,90 €</b>
Sanddorn   Prosecco   Soda	
<b>Sarti spritz (Geschmack von sizilianischer Blutorange)</b>	<b>7,80 €</b>
Sarti   Prosecco   Sodawasser   Limettenscheibe	
<b>Ramazotti Ginger Ale</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Martini Fiero Tonic</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Carpaccio di Tonno (b)</b>	<b>16,90 €</b>
Dünn geschnittener marinierter Tunfisch	
<b>Schwarzes Heilbutt Steak (c,d)</b>	<b>27,50 €</b>
Gebratenes Heilbutt Steak   Chimichurri sauce   Kartoffelgratin   Gemüse	
<b>Fischvelouté (b,d,e,c,n)</b>	<b>25,60 €</b>
Jakobsmuschel   Granelle   Heilbutt	
<b>Filetto Aragosta (8d,c)</b>	<b>32,90 €</b>
Rinderfilet   Hummersauce   Garnelen   Kartoffelgratin   Gemüse	
<b>Gnocchi di Zucca (a,d,i)</b>	<b>15,80 €</b>
Kürbisnocken   Knoblauch   Weißwein Frischkäse Sauce	
<b>Agnoli Tartuffo (a,d,i)</b>	<b>17,90 €</b>
Ravioli   Stracchino Käse   Trüffel   Sahnesauce	

## **Dessert**

<b>Heiße Liebe (a, d, k5)</b>	<b>7,90 €</b>
2 kugeln Vanilleeis   Heiße Wildfrüchte   Schlagsahne	
<b>Pistazien Tiramisu (d,k,i)</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Südtiroler Apfelstrudel (a,d,i)</b>	<b>7,50 €</b>
Mit Hausgemachtem Quitteneis	
<b>Kastanien Paffett</b> mit frische Feigen	<b>7,70 €</b>

## 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 O = Neurodermitis Parmesankäse