BELSOGGIORNO
homemade & tradition

MENÜ
RESTAURANT

ZUM STARTEN...

Kalte Platte mit lokalem Aufschnitt und Käse	8,00 - 15,00
Carpaccio aus Carne Salada mit Bohnen	9,50
Käse-Auswahl mit hausgemachter Zwiebelmarmelade	9,50
Rohschinken und Melone	10,00

NICHT NUR PASTA...

Tagessuppe	7,00
Speckknödel mit Butter und Trentingrana-Käse	8,50
Knödel mit Almkäse	8,50
Fusilli nach Nonstaler Art	7,50
Tortelloni mit Steinpilzen	10,00
Mezzelune mit Provola-Käse und Speck	9,50
Carnaroli-Risotto mit Radicchio und Teroldego und süßer Gorgonzola-Käse-Creme (min. 2 Personen – 20 Minuten)	21,00
Carnaroli-Risotto mit Apfel und Speck (min. 2 Personen – 20 Minuten)	20,00

FISCH, FLEISCH UND...

Rinderfilet mit grüner Pfeffersahnesoße*	17,00
Tagliata vom Rind mit Rosmarin*	16,00
Schweinfilet mit Apfel-Balsamicoessig*	12,00
Schnitzel mit Speck und Salbei*	12,00
Wienerschnitzel mit Pommes	12,00
Lachsforellenfilet mit Alpenkräutern*	12,50
Gegrillter Almkäse*	11,00

*mit Kartoffeln und Tagesgemüse serviert

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Salat mit Apfel und Speck	9,00
Salat mit Radicchio, Thunfisch, Ei und Rauke	10,00

SÜSSE VERSUCHUNG

Apfelstrudel	4,00
Linzer Torte	4,50
Sacher Torte	4,50
Tiramisù	4,00
Pannacotta mit Waldfrüchten | Schokolade | Karamell	4,00
Halbgefrorenes	4,00
Vanilleeis mit Beeren	5,00

Gericht auch inglutenfreien Version verfügbar

Vegetarisches Gericht

Nach Bedarf werden gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel verwendet.

Einige Gerichte und Getränke enthalten Allergene. Fragen Sie unser Personal bei Bedarf nach der Allergenliste.