

	Gedeck pro Person hausgemachtes Brot, Grissini & Aufstrich <i>coperto a persona pane, grissini e formaggio fresco fatti in casa</i>	2,50€ 2,50€
TAGLIERI	für zwei Personen per due persone	25,00€
	TAGLIERE DI SALUMI PREGIATI verschiedenes an italienischen Wurstspezialitäten <i>varietà di salumi pregiati italiani</i>	
	TAGLIERE DI FORMAGGI PREGIATI verschiedene affinierte Käsespezialitäten ^{Südtirol & Italien} mit Mostarde <i>varietà di formaggi affinati^{Alto Adige & Italia} con mostarde</i>	
	TAGLIERE MISTO verschiedene Spezialitäten von Wurst & Käse mit Mostarde <i>varietà di specialità di salumi e formaggi con mostarde</i>	
ANTIPASTI	ACCIUGHE „DEL MAR CANTABRICO“	12,50€
	Sardellenfilets mit französischem Pouchonbrot & gesalzener Butter <i>filetti di acciga con pane francese pouchon e burro salato</i>	
	ASPARGI	15,50€
	Spargel Feta pochiertes Ei Sauce Hollandaise Focaccia <i>feta uovo in camicia salsa olandese con focaccia</i>	
	POKÉ BOWL	16,00€
	Venerereis Karotten Gurken Avocado Edamame Mango Falafel Wasabi-Mayonnaise <i>riso venere carote cetrioli avocado edamame mango falafel maionese di wasabi</i>	
ALL TIME CLASSICS	VEGGIE BURGER	15,50€
	Bun Patty aus Roter Beete und Haferflocken Avocado gerösteter Lauch Edamer Country-Kartoffeln <i>Bun polpettine di barbabietola rossa e fiocchi d'avena avocado porro arrostito edamer patate country</i>	
	TATAR DI MANZO	18,00€
	Tatar vom Rind Fenchel rote Zwiebel süß-sauer gesalzene Butter Pan Brioche ^{BACKIFICIO} <i>finocchi cipolla rossa agrodolce burro salato pan brioche ^{BACKIFICIO}</i>	
ALL TIME CLASSICS	RISOTTO	16,00€
	Safranrisotto Erbsen Gorgonzola <i>allo zafferano piselli gorgonzola</i>	
	PAD THAI	18,00€
	Reisnudeln Gemüse Garnelen gegrillte Jakobsmuschel <i>spaghetti di riso verdure gamberi capasanta grigliata</i>	
	RAVIOLI hausgemacht fatti in casa	16,50€
	gefüllt mit Ricotta und Basilikum Tomatensauce Parmesancreme <i>ripieni di ricotta e basilico salsa pomodoro crema di parmigiano</i>	
ALL TIME CLASSICS	BRANZINO	26,00€
	Wolfsbarsch gegrillt Spargel Bratkartoffeln <i>alla griglia asparagi patate arrostitute</i>	
	TAGLIATA DI MANZO	28,00€
ALL TIME CLASSICS	Tagliata vom Rind Rosmarinkartoffeln saisonales Gemüse <i>patate al rosmarino verdure di stagione</i>	

PIZZA PADELLINO

AI TRE POMODORI

14,00€

Sauce von der „San Marzano^{DOP}“ - sowie der gelben Datteltomate zerdrückte Pachino-Tomate | Dreierlei von der Olive | Kapern Pantelleria | Origano
salsa di pomodoro „San Marzano^{DOP}“ e datterino giallo | pachino schiacciato tris di olive | capperi di pantelleria | origano

Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose
acciughe „del mar cantabrico“ in latta

+ 4,90€

ASPARAGI

16,00€

Mozzarella | Spargel | Basilikum-Pesto | Tomatenconfit
asparagi | pesto di basilico | pomodori confit

CRUDO kalt belegt | condita a crudo

16,00€

Rohschinken^{DOP} | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
prosciutto crudo^{DOP} | pomodorini | mozzarella di bufala | basilico

SALAME PICCANTE

15,50€

Tomatensauce | Mozzarella | Stracchino-Käse | scharfe Salami | lombardische Paprika
salsa di pomodoro | mozzarella | stracchino | salame piccante | peperoni lombardi

FOCACCIA AL ROSMARINO

13,00€

Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“
focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“

TARTE FLAMBÉE

CLASSICA

13,00€

Crème fraîche | Zucchini | Frühlingszwiebel | Speck
crème fraîche | zucchini | cipollotto | speck

SALMONE

13,00€

Crème fraîche | Räucherlachs | Babyspinat | Pinienkerne
crème fraîche | salmone affumicato | spinaci | pinoli

VEGETARIANA

12,50€

Crème fraîche | Zucchini | Aubergine | Paprika | Rauke
crème fraîche | zucchini | melanzane | peperoni | rucola

BURGER

IM KULT BURGER

16,50€

Fleischkrapferl vom Rind^(200g), Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce
polpetta di manzo^(200g), insalata, fior di latte, cipolla caramellata, uovo al tegame, olio di tartufo e salsa chimichurri

dazu hausgemachter Dip sowie Pommes mariniert mit Limette und rosa Pfeffer
con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa