

## Antipasti e Insalate

Piatto di Speck dell'Alto Adige con rafano e pücia ladina € 13,50

Chicken wings croccanti su letto d'insalata € 14,00

Punte di filetto di manzo saltate con pomodorini,  
rucola e croutons di pane € 19,50

Prosciutto Crudo San Daniele "Rino Bagatto" stagionato 22 mesi,  
mozzarella di bufala campana,  
bruschetta di pane casereccio ai datterini € 18,50

Tartara di manzo Italiano razza "Limousine" servita in due modi:  
al naturale con sale Maldon e olio extra vergine d'oliva "Particella 34"  
la millefoglie con burrata e pane di Altamura € 18,50

## Zuppe e Primi Piatti

„Jopa da pozi“ tipica minestra ladina  
con verdure, manzo bollito e pasta € 9,50

Spaghetti alla chitarra in salsa d'astice mediterraneo € 18,50

Rigatoni all'uovo con pecorino di fossa,  
pepe nero di Sarawak e tartufo nero € 18,00

Gnocchi di ricotta della Val Badia  
con salsa al formaggio di malga e funghi freschi € 15,00

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodori San Marzano,  
basilico e scaglie di grana € 13,50

## Secondi Piatti dalla griglia a legna

\*Carne da allevamento biologico selezionato per il Wine Bar & Grill  
dalla Macelleria Damini di Arzignano

\*Costata di manzo Italiano Limousine  
100 g di peso à € 8,20 (circa 20 minuti)

\*Tagliata di manzo Italiano "Limousine"  
con rucola e scaglie di parmigiano € 23,50

\*Braciola di maiale € 21,50

Filetto di manzo "Black Angus" (200 g) € 26,00  
con l'aggiunta di trancio di foie gras alla brace + € 9,50

Costolette d'agnello alla griglia € 22,50

Pesce del giorno alla griglia € 28,50

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala  
e olio extra vergine d'oliva € 19,50

## Contorni

Patate saltate € 4,00

Purè di patate € 4,00

Insalata mista piccola € 4,00 / Grande € 8,00

Patata al cartoccio con salsa alla panna agra € 4,00

Verdure di stagione al vapore con olio d'oliva e sale Maldon € 6,00

Verdure alla griglia € 7,00

## Focacce con farine naturali macinate a pietra di grano da colture biologiche

La lievitazione avviene con impasto madre da lieviti naturali

Al naturale con sale Maldon, Rosmarino e olio d'oliva € 6,00

Focaccia con burrata, prosciutto San Daniele "Rino Bagatto"  
stagionato 22 mesi e rucola € 18,00

Focaccia con pomodoro fresco e  
mozzarella di bufala campana € 15,00

## Formaggio e Dessert

Selezione di formaggi dell'Alto Adige con mostarde di frutta € 14,00

Variazione di sorbetti € 10,50

Crème caramel fatto in casa  
con insalatina di noci, arance e datteri € 11,00

Tortino al cioccolato caldo con crumble di meringa alla nocciola  
e sorbetto al latte di mandorla (ca. 20 min.) € 13,50

Dessert dell'"Ursus Ladinicus"  
Madeleines alle arance e cioccolato con gelato al pan di spezie  
e spuma di vaniglia e miele € 12,00

Ananas fresco € 8,00

## Fondue Bourguignonne, Chinoise e di formaggio su prenotazione per un minimo di due persone

Le nostre fondute di carne e formaggio previa prenotazione e per minimo  
due persone per tipo, possono essere di olio vegetale (Bourguignonne)  
oppure di brodo di carne e verdure (Chinoise)

Vi sono compresi 50g di filetto di manzo, 50g di filetto di vitello,  
100g di petto di pollo e würstel.

In accompagnamento vi saranno 9 tipi di salse per fondute e patate.  
Per la Fondue Chinoise (con brodo) consigliamo di consumare  
lo stesso brodo a fine pasto € 42 per persona

La fonduta di formaggio sarà di formaggio Italiano D.O.P.  
e servita con crostini di pane croccanti,  
patate bollite nella loro buccia e prosciutto cotto € 38 per persona