

LO CHEF E I DUE PINI

THE CHEF AND THE DUE PINI - DER KOCH UND DIE DUE PINI

VITELLO TONNATO TIEPIDO, SALSA ANTICA, VERDURE AGRODOLCE	21
<i>WARM VEAL WITH TUNA SAUCE, ANCIENT SAUCE, BITTER-SWEET VEGETABLES</i>	
<i>WARMES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSOSSE, URALTER SOSSE, SÜSS-SAUREM GEMÜSE</i>	
(3-4-7-9)	
TERRINA DI FOIE GRAS, PESCHE, GRANO SARACENO, LAVANDA	23
<i>TERRINE OF FOIE GRAS, PEACHES, BUCKWHEAT, LAVANDER</i>	
<i>TERRINE VON GÄNSELEBER, PFIRSICHE, BUCHWEIZEN, LAVENDEL</i>	
(1-7)	
IL TRENTINGRANA DOP NEL RAVIOLO, TARTUFO NERO E BURRO DI MALGA	29
<i>TRENTINGRANA CHEESE IN RAVIOLI, BLACK TRUFFLE AND ALPINE BUTTER</i>	
<i>TRENTINGRANA-KÄSE IN RAVIOLI, SCHWARZEM TRÜFFEL UND ALPENBUTTER</i>	
(1-3-7)	
CASTRATO DI MANZO ALL'ABETE, CREMA ACIDULATA, MOSTARDA SUSINE	30
<i>BEEF MUTTON WITH FIR, SOUR CREAM, PLUM MUSTARD</i>	
<i>RINDERHAMMEL MIT TANNE, SAUERRAHM, PFLAUMENSENF</i>	
(7)	
FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI	42
<i>RENDENA BEEF FILLET ROSSINI STYLE</i>	
<i>RENDENA RINDERFILET NACH ROSSINI ART</i>	
(3-7)	
SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE, GIARDINIERA E TORTEL DI PATATA	20
<i>CURED MEATS FROM OUR OWN PRODUCTION, MIXED PICKLES AND POTATO TORTEL</i>	
<i>WURSTWAREN AUS EIGENER PRODUKTION, MIXED PICKLES UND KARTOFFELTORTEL</i>	
(3-12)	
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI, MOSTARDE E MIELI DEL TERRITORIO	20
<i>LOCAL CHEESE SELECTION, LOCAL MOSTARDA AND HONEY</i>	
<i>AUSWAHL AN KÄSE, SENF UND HONIG AUS DER REGION</i>	
(7-12)	

DEGUSTAZIONI - TASTINGS – VERKOSTUNGEN

QUATTRO PIATTI CON SCELTA DEI TERRITORI	70
<i>FOUR DISHES TASTING</i>	
SEI PIATTI CON SCELTA DEI TERRITORI	90
<i>SIX DISHES TASTING MENU</i>	

DAL MARE
FROM THE SEA - AUS DEM MEER

MERLUZZO CRUDO, ZUCCHINE, MENTA, QUINOA 21
RAW COD, COURGETTES, MINT, QUINOA
ROHER KABELJAU, ZUCCHINI, MINZE, QUINOA
(4)

GNOCCO ARROSTITO, CROSTACEI, BURRO AFFUMICATO, FINOCCHIETTO 25
ROASTED DUMPLINGS, SHELLFISH, SMOKED BUTTER, SPRING ONION, FENNEL
GEBRATENE KNÖDEL, SCHALENTIERE, RÄUCHERBUTTER, FRÜHLINGSZWIEBEL, FENCHEL
(1-2-3-4-7)

CALAMARO, POMODORO CUORE DI BUE, PEPERONCINO, LIME, CIPOLLA ROSSA 26
SQUID, BEEFSTEAK TOMATO, CHILLI, LIME, RED ONION
TINTENFISCH, FLEISCHTOMATE, CHILI, LIMETTE, ROTE ZWIEBEL

DAI FIUMI E DAI LAGHI
FROM RIVERS AND LAKES - VON FLÜSSEN UND SEEN

SALMERINO, ANGURIA, FORMAGGIO DI CAPRA, OLIVE, ROSMARINO 22
CHAR, WATERMELON, GOAT CHEESE, OLIVES, ROSEMARY
SAIBLING, WASSERMELONE, ZIEGENKÄSE, OLIVEN, ROSMARIN
(4-7)

SPAGHETTO TIEPIDO, TROTA, CIPOLLINA, CITRONELLA 21
WARM SPAGHETTI, TROUT, SPRING ONION, LEMONGRASS
WARME SPAGHETTI, FORELLE, FRÜHLINGSZWIEBEL, ZITRONENGRAS
(1-4-7)

FOSSILE DOLOMITICO 28
DOLOMITE FOSSIL
DOLOMITFOSSIL
(4)

DALL'ORTO
FROM THE VEGETABLE GARDEN - AUS GEMÜSEGARTEN

LA MELANZANA IN PARMIGIANA 20
EGGPLANT IN PARMIGIANA
AUBERGINEN IN PARMIGIANA
(7)

PLIN DI ORTICA E RICOTTA, ALICI, BURRO BIANCO ALLO ZENZERO, FIORI MONTANI 21
PLIN OF NETTLE AND SMOKED RICOTTA, ANCHOVIES, WHITE GINGER BUTTER, MOUNTAIN FLOWERS
PLIN VON BRENNNESSEL UND GERÄUCHERTEM RICOTTA, SARDELLEN, WEISSE INGWERBUTTER,
BERGBLUMEN
(1-3-4-7)

CAROTA, CARDAMOMO, MELONE, TAMARINDO, MIGLIO 20
CARROT, CARDAMOM, MELON, TAMARIND, MILLET
KAROTTE, KARDAMOM, MELONE, TAMARINDE, HIRSE

DALLA FATTORIA
FROM THE FARM - VOM BAUERNHOF

UOVO MORBIDO, FAGIOLINI, SPRESSA, PREZZEMOLO, AGLIO NERO 21
SOFT EGG, GREEN BEANS, SPRESSA, PARSLEY, BLACK GARLIC
WEICHES EI, GRÜNE BOHNEN, SPRESSA, PETERSILIE, SCHWARZER KNOBLAUCH
(3-7)

COME UN "RAMEN" 24
LIKE A "RAMEN"
WIE EIN "RAMEN"
(1-3-4-6-11)

MAIALINO LACCATO AL MIELE, CAFFÈ, ALBICOCCHESPEZIATE 28
PIG GLAZED WITH HONEY, COFFEE, SPICED APRICOTS
SCHWEIN GLASIERT MIT HONIG, KAFFEE, GEWÜRZTEN APRIKOSEN

DAL BOSCO
FROM THE FOREST - AUS DEM WALD

QUAGLIA, CILIEGIE, YOGURT, CORIANDOLO 21
QUAIL, CHERRIES, YOGURT, CORIANDER
WACHTELN, KIRSCHEN, JOGHURT, KORIANDER
(7)

RAVIOLO APERTO, LEPRE E LE SUE INTERIORA, FUNGHI, CERFOGLIO 23
OPEN RAVIOLI, HARE AND ITS OFFAL, MUSHROOMS, CHERVIL
OFFENE RAVIOLI, HASE UND SEINE INNEREIEEN, CHAMPIGNONS, KERBEL
(1-3-7)

CERVO, TUBERI, ABETE, TÈ NERO 30
VENISON, TUBERS, FIR, BLACK TEA
WILD, KNOLLEN, TANNE, SCHWARZER TEE
(7)

DAI PASCOLI
FROM THE MOUNTAINS PASTURES - VON DEN ALMEN

LUMACHE, VONGOLE, AGLIO DOLCE, SPINACINO 22
SNAILS, CLAMS, SWEET GARLIC, BABY SPINACH
SCHNECKEN, VENUSMUSCHELN, SÜSSER KNOBLAUCH, BABYSPINAT
(7-14)

RISO CARNAROLI, FORMAGGIO DI MALGA, STINCO DI VITELLO, RIBES NERO 23
CARNAROLI RICE, MOUNTAIN CHEESE, VEAL SHANK, BLACK CURRANT, COCOA CRU
CARNAROLI-REIS, BERGKÄSE, KALBSHAXE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, CRU-KAKAO

AGNELLO, MANDORLA, CETRIOLO, MAGGIORANA 30
LAMB, ALMOND, CUCUMBER, MARJORAM
LAMB, MANDEL, GURKE, MAJORAN
(7-8)

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 ELENCO ALLERGENI
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1);
 - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);
 - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
 - D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:
 - A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
 - B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
 - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);
 - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
 - C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
 - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
 - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
 - B) LATTIOLO.
 8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.
- (1) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.

ANNEX II OF EU REGULATION 1169/2011 LIST OF ALLERGENS
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT OR THEIR HYBRIDIZED STRAINS AND DERIVED PRODUCTS, EXCEPT:
 - A) WHEAT-BASED GLUCOSE SYRUPS, INCLUDING DEXTROSE (1);
 - B) WHEAT-BASED MALTODEXTRIN (1);
 - C) BARLEY-BASED GLUCOSE SYRUPS;
 - D) CEREALS USED FOR THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES, INCLUDING ETHYL ALCOHOL OF AGRICULTURAL ORIGIN.
 2. CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS.
 3. EGGS AND EGG PRODUCTS.
 4. FISH AND FISH PRODUCTS, EXCEPT:
 - A) FISH GELATIN USED AS A SUPPORT FOR VITAMIN OR CAROTENOID PREPARATIONS;
 - B) GELATIN OR ISINGLASS USED AS A FINING AGENT IN BEER AND WINE.
 5. PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS.
 6. SOYA AND SOY PRODUCTS, EXCEPT:
 - A) REFINED SOYBEAN OIL AND FAT (1);
 - B) NATURAL MIXED TOCOPHEROLS (E306), NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL, NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL ACETATE, NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL SUCCINATE BASED ON SOY;
 - C) VEGETABLE OILS DERIVED FROM SOY-BASED PHYTOSTEROLS AND ESTER PHYTOSTEROLS;
 - D) ESTER OF VEGETABLE STANOL PRODUCED FROM SOY-BASED VEGETABLE OIL STEROLS.
 7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE), EXCEPT:
 - A) WHEY USED FOR THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES, INCLUDING ETHYL ALCOHOL OF AGRICULTURAL ORIGIN;
 - B) MILK.
 8. NUTS, NAMELY: ALMONDS (AMYGDALUS COMMUNIS L.), HAZELNUTS (CORYLUS AVELLANA), WALNUTS (JUGLANS REGIA), CASHEW NUTS (ANACARDIUM STORICO), PECAN NUTS [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], BRAZIL NUTS (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACHIOS (PISTACIA VERA), MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS (MACADAMIA TERNIFOLIA), AND THEIR PRODUCTS, EXCEPT FOR NUTS USED IN THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES, INCLUDING ALCOHOL ETHYL OF AGRICULTURAL ORIGIN.
 9. CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS.
 10. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS.
 11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME SEEDS.
 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG OR 10 MG / LITER IN TERMS OF TOTAL SO₂ TO BE CALCULATED FOR THE PRODUCTS AS PROPOSED READY FOR CONSUMPTION OR RECONSTITUTED ACCORDING TO THE MANUFACTURERS' INSTRUCTIONS.
 13. LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS.
 14. MOLLUSCS AND SHELLFISH-BASED PRODUCTS.
- (1) AND DERIVED PRODUCTS, TO THE EXTENT THAT THE TRANSFORMATION THEY HAVE UNDERGONE IS NOT LIKELY TO RAISE THE LEVEL OF ALLERGENICITY ASSESSED BY THE AUTHORITY FOR THE BASIC PRODUCT FROM WHICH THEY ARE DERIVED.