



# *La Ciano*

PIZZERIA & STEAKHOUSE

INVERNO '24

*In un ambiente tipico ed informale potrai gustare  
piatti della tradizione Altoatesina, e le migliori  
carni italiane ed internazionali. Inoltre ci sono le  
fantastiche pizze di Franco!*

In casual and typical restaurant you will be able to taste traditional dishes and the best italian and international meats. Place there are Franco's fantastic pizzas!

In einer freundlichen Atmosphäre können Sie traditionelle Südtiroler Gerichte und die besten italienischen und internationalen Fleischgerichte genießen. Außerdem gibt es "Franco's" fantastische Pizzen!

*La Ciano*

Starter

## ANTIPASTI

Vorspeisen

✂ TAGLIERE DELLA VALLE G,0 small 16 Medium 30 large 56

Speck, lonza alle erbe, Kaminwürz, selvaggina, crema di lardo, caprino "Kapriz", Alta Badia  
Local charcuterie with cheeses  
Typische Wurstwaren mit Käse  
*Lagrein Perl Riserva, Cantina Bolzano*

MIDOLLO & TARTARE A,C,E 21

Midollo gratinato con tartare di Grigio Alpina al profumo di whisky Puni Alto Adige, sale affumicato, brodo allo zafferano  
Gratinated marrow with beef tartare, Whisky Puni Südtirol, smoked salt, saffron broth  
Gratinierte Mark mit Rindertartare, , Whisky Puni Südtirol, geräuchertem Salz, Safranbrühe  
*Cocktail Rusty Nail*

POLPETTE A,C,G 15

Polpette di Angus Irlandese, crema al formaggio, maionese al pistacchio, cipolla rossa marinata  
Angus meatballs, mountain cheese cream, pistachio mayonnaise, marinated red onion  
Angus Fleischbällchen , Bergkäse, Pistazien-Mayonnaise, marinierte rote Zwiebel  
*Pinot Nero Patricia - Cantina Girlan*

CARPACCIO DI CARNE SALADA A,E,L,M,O 17

Carne Salada al pino mugo,insalata,funghi,sedano rapa,senape al miele, Schüttelbrot,Trentingrana  
Beef carpaccio with pine,salad, mushrooms, celeriac, honey moustard, Schüttelbrot, Trentingrana cheese  
Rindercarpaccio mit Latschenkiefer, Salat, Pilze, Selleria, Honig-Senf, Schüttelbrot, Trentinograna Käse  
*St. Magdalener Rondell, Franz Gojer*

✂ POLIPO SULLO SCOGLIO B,L 19

Polipo grigliato, patata, polvere di olive nere e pomodoro, crema ai crostacei  
Grilled octopus,Salad, potato, olives and tomato powder, shellfish cream  
Oktopussalat, Kartoffen, Olivenpulver,Tomtenpulver, Muschelcreme  
*Lagrein rosé, Muri-Gries*

✓ INSALATA D'INVERNO G small 14 big 22

Insalata di frutta e verdure, cereali, lenticchie, hummus di ceci, caprino, semi, profumo di gin  
Fruit and vegetable salad, goat cheese, cereals, lentils,seeds, chickpea humus, gin perfume  
Obst-und Gemüsesalat, Ziegenkäse, Samen, Getreide, Linsen, Humus von Kichererbsen Gin-Parfüm



Main Course

## PRIMI

Erste gänge

- ✓ VELLUTATA DI CASTAGNE CON ZUCCA E CAVOLO NERO 12  
Chestnut soup with pumpkin and kale  
Kastaniencremesuppe mit Kürbis und Schwarzkohl  
Teroldego Rotaliano DOC
- ✓ CANEDERLI AL FORMAGGIO <sup>A,C,G</sup> 16  
Canderli al formaggio su vellutata di spinaci, polvere di pomodoro  
Cheese dumpling, spinach cream, tomato powder  
Käseknödel auf spinatschaum und Tomatenpulver  
Lagrain Rosé, Cantina Tramin
- ✓ CAJINCI <sup>A,G</sup> 16,5  
Ravioli tipici con spinaci, ricotta ed erba cipollina  
Ravioli with spinach, ricotta and chives  
Ravioli mit Spinat, Quark, Schnittlauch  
Kerner, Köfererhof
- TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGU' DI MANZO WAGYU <sup>A,C,L</sup> 19,5  
Homemade noodles with Wagyu ragu  
Hausgemachtenudeln mit Wagyu-Ragout  
Merlot Lason Riserva, Cantina Caldaro
- TORTELLONI DI SELVAGGINA CON FINFERLI E ALLORO <sup>A,C,L</sup> 18  
Game tortelloni with mushrooms and laurel  
Wild Tortello ni mit Pilze und Lorbeer  
Lagrein Per/Riserva, Cantina Bolzano
- SPAGHETTI <sup>Senatore Capelli Felicetti</sup> AGLIO ORSINO, PEPERONCINO E CODA DI ROSPO <sup>A,D,</sup> 21  
Spaghetti Korasan with wild garlic, chili and monkfish ragout  
Kamut spaghetti with Knoblauch, Chili, Seeteufel-Ragout  
Lagrain Rosé, Cantina Tramin

*Main Course*

## SECONDI

*Erste gänge*

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON PATATE E CRAUTI A,L 24,5

Porch Shank with crauti and potatoes  
Schweinsstelze mit Kraut und Kartoffeln

Birra Dimont *Gjan*

🚫 RIBS LACCATE IN SALSA BBQ CON PATATINE FRITTE L,M 24,5

Pork ribs with BBQ sauce and French fries  
Schweinerippchen mit BBQ Sauce und Pommes

Birra Dimont *Bagan*

🚫 SCAMPI E GAMBERI GRIGLIATI B 34

Grilled scampi and prawns / gegrillte Scampi und Garnelen  
Gewürztraminer *Orange, Weingut Abraham*

*Said dishes*

## CONTORNI

*Beilagen*

✓	PATATINE FRITTE	French fries / Pommes frites	5
✓🚫	INSALATA MISTA	Mixed salad / Gemischter Salat	6
✓🚫	CRAUTI	Sauerkraut / SauerKraut	5
✓🚫	VERDURA COTTA	Cooked Vegetables / gekochtes Gemüse	6

# GRILL

**Carni selezionate da tutto il mondo con particolare attenzione alle carni locali e nazionali, cotte alla griglia e servite su piastra calda per mantenere la temperatura ottimale.**

Selected meats from all over the world with particular attention to local and national meats, cooked on the grill and served on a hot plate to maintain the ideal temperature.

Unser Fleisch kommt aus der ganzen Welt, jedoch bevorzugen wir Fleisch aus lokaler Produktion.

TUTTE LE NOSTRE GRIGLIATE SONO SERVITE CON PATATINE FRITTE

All our grilling are served with French fries

Unsere Grillgerichte wird mit Pommes Frites serviert.





## ANGUS

L'Angus, di origine scozzese, è la razza bovina più allevata al mondo. La carne è di ottima qualità, si presenta delicata, morbida e mazzata. Le sue caratteristiche organolettiche si differenziano in base al luogo di allevamento.

Originating in Scotland, Angus cattle are the most widely reared breed of cattle in the world. The meat is of excellent quality, tender, soft and marbled. Its organoleptic characteristics vary depending on where it is reared.

Das aus Schottland stammende Angusrind ist die weltweit am häufigsten gezüchtete Rinderrasse. Das Fleisch ist von ausgezeichneter Qualität, zart, weich und marmoriert. Seine organoleptischen Eigenschaften variieren je nach Aufzuchtort

TAGLIATA "Black Angus" - U 250 gr	28
"Black Angus" steak / "Black Angus" Rindersteak	
RIB-EYE "Ocean Angus" - NZ 300gr	30
Rib-eye "Ocean Beef" steak	
FILETTO "Hereford" - IRL 300gr	38
Tenderloin "Black Angus IRL" / "Black Angus IRL" Rinderfilet	





## GRIGIO ALPINA

Razza bovina allevata principalmente nel Tirolo storico, ovvero l'odierno Tirolo austriaco, l'Alto Adige e il Trentino, è caratterizzata da un mantello di colore generalmente grigio-argento, perfettamente adattata alla vita in montagna. Le sue carni sono magre e dal sapore delicato.

Cattle breed mainly bred in the historical Tyrol, or today's Austrian Tyrol, Alto Adige and Trentino, is characterized by a generally silver-gray coat, perfectly adapted to life in the mountains. Its meats are lean and with a delicate flavor.

Rinderrassen, die hauptsächlich im historischen Tirol oder im heutigen österreichischen Tirol, Südtirol und Trentino gezüchtet wurden, zeichnen sich durch ein allgemein silbergraues Fell aus, das perfekt an das Leben in den Bergen angepasst ist. Sein Fleisch ist mager und hat einen feinen Geschmack.

FILETTO "Grigio Alpina" - IT <i>300gr</i>	36
Tenderloin "Grigio Alpina" / "Grigio Alpina" Rinderfilet	
COSTATA "Grigio Alpina" - IT "Dry Aged" <i>100gr</i>	8
"Grigio Alpina" beef rib / Rib - "Grigio Alpina" - Rind	
FIORENTINA "Grigio Alpina" - IT "Dry Aged" <i>100gr</i>	9
"Grigio Alpina" beef T-Bone / T-Bone - "Grigio Alpina" - Rind	



# CHIANINA

La Chianina è una razza bovina italiana un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. La carne di Chianina è una carne magra, ricca di ferro e contiene poco colesterolo.

The Chianina is an Italian breed of cattle once used as a driving force and now raised exclusively for meat production. Chianina meat is a lean meat rich in iron and contains little cholesterol

Die Chianina ist eine italienische Rinderrasse, die früher als Zugtier verwendet wurde und heute ausschließlich für die Fleischproduktion gezüchtet wird. Chianina-Fleisch ist ein mageres Fleisch, das reich an Eisen ist und wenig Cholesterin enthält.

**COSTATA DI CHIANINA IGP Dry Aged (IT)**

Chianina Rib / Chianina - Rinderrippe

8,5 *100gr*

**FIORENTINA DI CHIANINA IGP Dry Aged (IT)**

Chianina porterhouse steak / T-bone - Chianina Rind

9,5 *100gr*



# SASHI

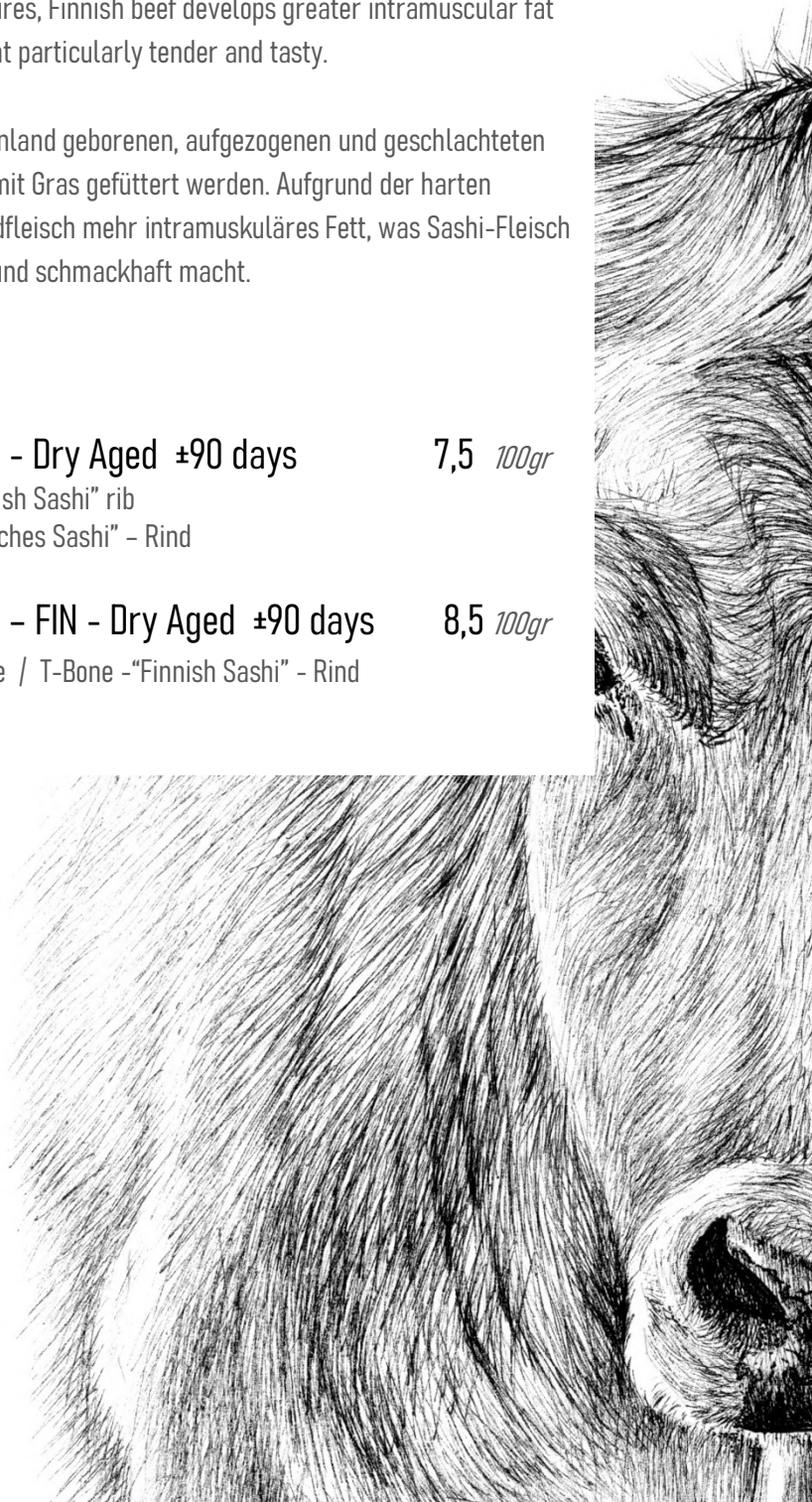
La carne Sashi finlandese si ricava soltanto da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba. A causa delle rigide temperature dell'inverno, il manzo finlandese sviluppa un maggiore grasso intramuscolare che rende la carne Sashi particolarmente tenera e gustosa.

Finnish Sashi meat is obtained only from cattle born, raised and slaughtered in Finland, completely grass-fed. Due to the harsh winter temperatures, Finnish beef develops greater intramuscular fat which makes Sashi meat particularly tender and tasty.

Finnisches Sashi-Fleisch wird nur von in Finnland geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Rindern gewonnen, die ausschließlich mit Gras gefüttert werden. Aufgrund der harten Wintertemperaturen entwickelt finnisches Rindfleisch mehr intramuskuläres Fett, was Sashi-Fleisch besonders zart und schmackhaft macht.

COSTATA "Sashi finlandese" – FIN - Dry Aged ±90 days 7,5 100gr  
"Finnish Sashi" rib  
Rib "Finnisches Sashi" – Rind

FIORENTINA "Sashi finlandese" – FIN - Dry Aged ±90 days 8,5 100gr  
"Finnish Sashi" beef T-Bone / T-Bone – "Finnish Sashi" – Rind





# RUBIA GALLEGA

Razza bovina antica riscoperta per il suo sapore intenso ed aromatico. Bue castrato a 6 mesi e fatto invecchiare. Castrando l'animale in giovane età, da una parte non acquisisce la durezza di gusto e di fibra dovuta al testosterone e dall'altra mantiene comunque un gusto pronunciato.

Ancient bovine breed rediscovered for its intense and aromatic flavor. Ox castrated at 6 months and aged. By castrating the animal at a young age, on the one hand it does not acquire the hardness of taste and fiber due to testosterone and on the other hand it still maintains a pronounced taste.

Alte Rinderrasse, die wegen ihres intensiven und aromatischen Geschmacks wiederentdeckt wurde. Ochse im Alter von 6 Monaten kastriert. Durch die Kastration des Tieres in jungen Jahren erhält es einerseits nicht die Geschmacks- und Ballaststoffhärte durch Testosteron und behält andererseits dennoch einen ausgeprägten Geschmack.

FILETTO "Rubia Gallega" - E 300gr 42 100gr

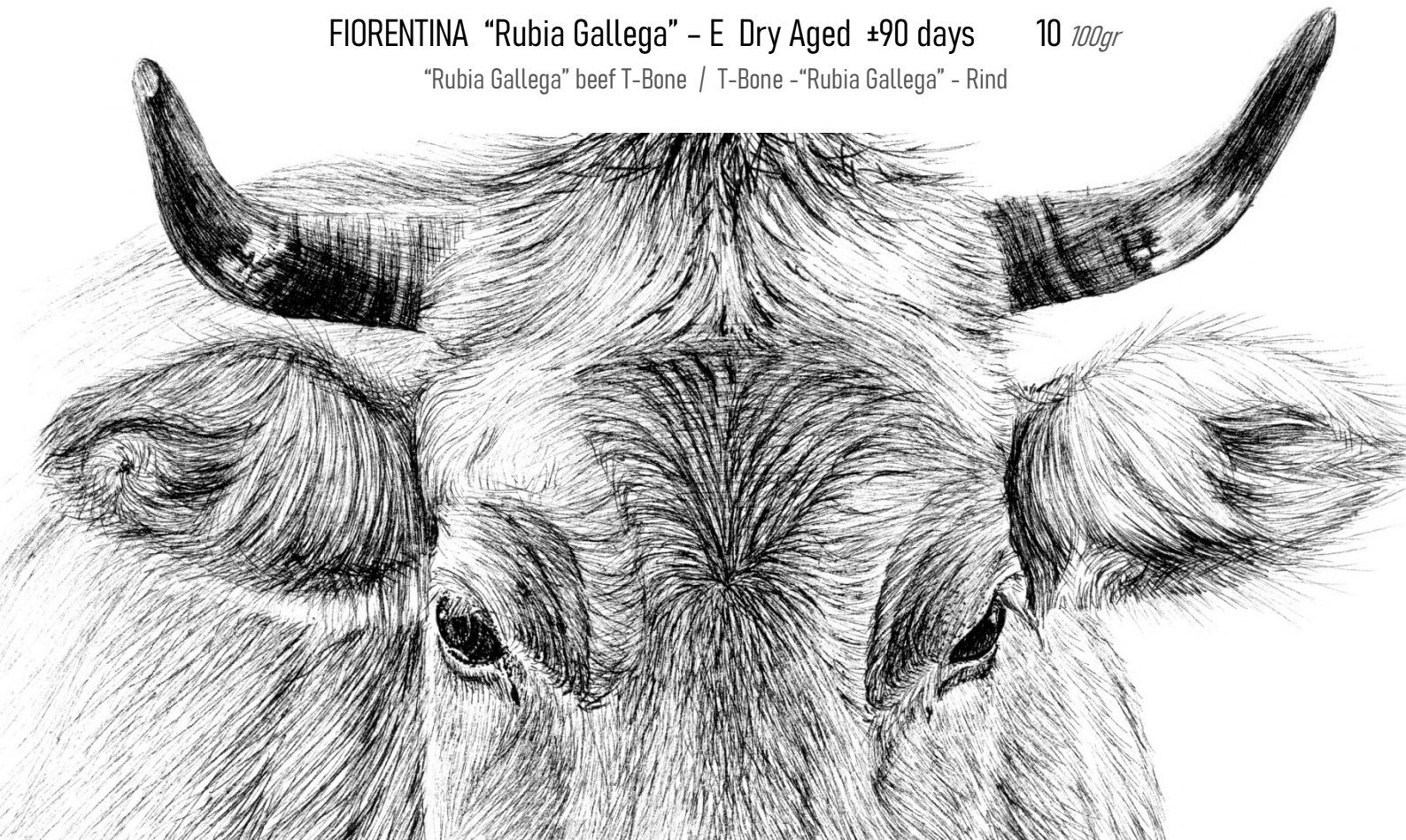
"Rubia Gallega" beef Tenderloin / Rib - "Rubia Gallega" - Rinderfilet

COSTATA "Rubia Gallega" - E Dry Aged ±90 days 9 100gr

"Rubia Gallega" beef rib / Rib - "Rubia Gallega" - Rind

FIORENTINA "Rubia Gallega" - E Dry Aged ±90 days 10 100gr

"Rubia Gallega" beef T-Bone / T-Bone - "Rubia Gallega" - Rind





# WAGYU

Manzi di razza Wagyu allevati in Alto Adige. La carne Wagyu ha un'inconfondibile marmorizzazione: sottili venuzze di grasso attraversano i muscoli. L'alta concentrazione di acidi grassi Omega3 rendono la carne di Wagyu un alimento non solo gustoso e pregiato, ma anche di alto livello nutrizionale.

Wagyu beef bred in Sudtiroil . Wagyu beef has a marbled meat with many little veins of fat. Haight concentration of fatty acids Omega-3 make the meat tasty and precious, and give her very haight nutritional level.

Wagyufleisch ist deutlich marmoriert: Feine Fettäderchen durchziehen die Muskeln. Der hohe Anteil an Omega 3 – Fettsäuren macht das Fleisch der Wagyu-Rinder zu einem wertvollen Lebensmittel.

**TAGLIATA di manzo "Wagyu Südtirol" – IT 200 gr 48**  
"Wagyu Südtirol" steak / "Wagyu Südtirol" Rindersteak

**COSTATA di manzo "Wagyu Südtirol" – IT 100 gr 18,5**  
Wagyu beef rib / Rib – Wagyu - Rind





# TRIGRINTO & IBERICO

Tigrinto è un suino allevato al pascolo con il massimo benessere per l'animale, libero di grufolare. L'alimentazione è a base di cereali del territorio ad alto contenuto di Omega 3 di origine vegetale. Il Cerdo Iberico vive nella macchia mediterranea e si alimenta prevalentemente di ghiande, anche questa razza presenta carni saporite e particolarmente mazzate.

Tigrinto is a pig raised on pasture with maximum welfare for the animal, free to root. The diet is based on local cereals with a high content of Omega 3 of vegetable origin. The Iberian cerco lives in the Mediterranean maquis and feeds mainly on acorns; this breed also has tasty and particularly marbled meat.

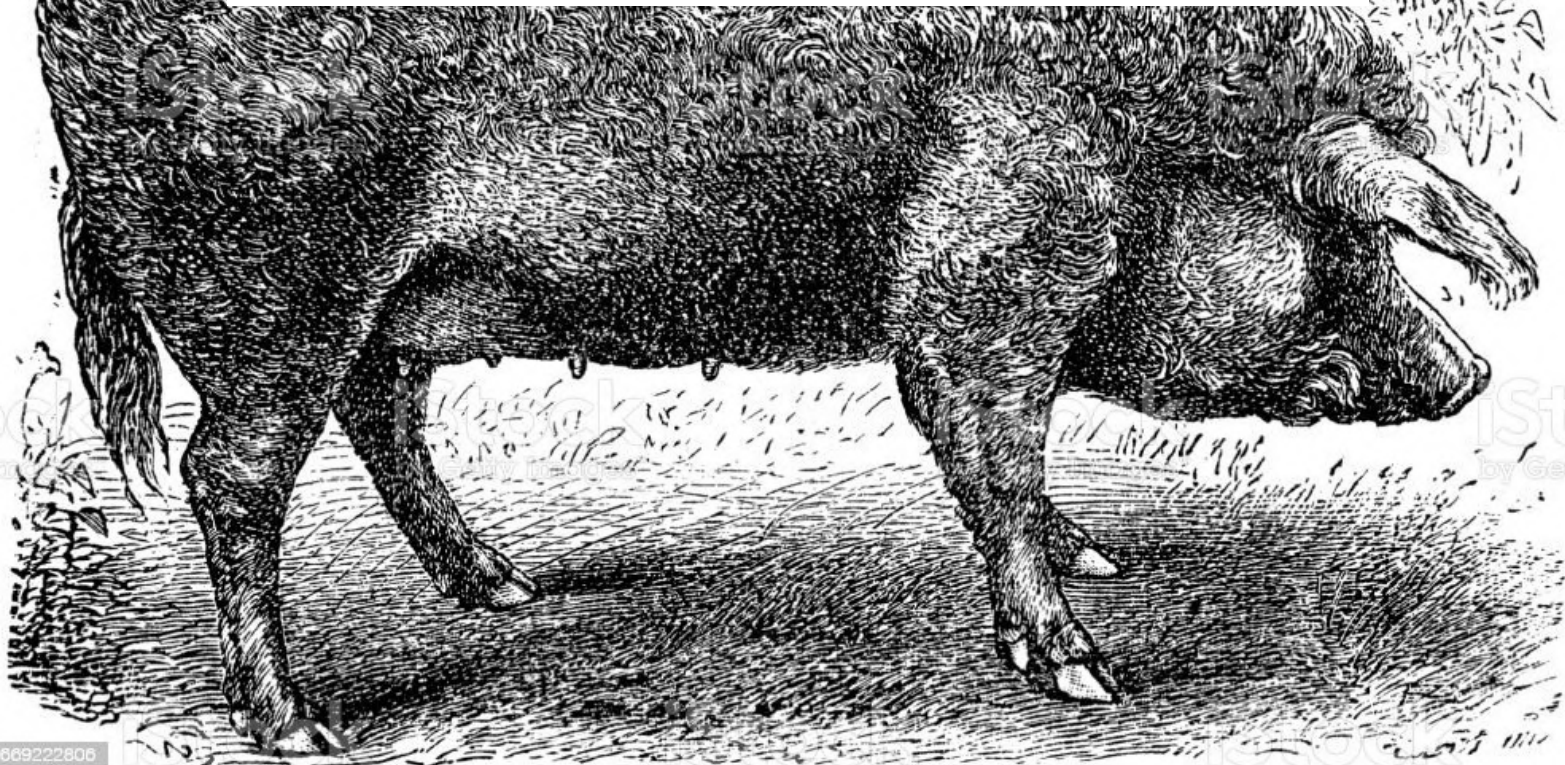
Tigrinto ist ein Schwein, das auf der Weide mit maximalem Wohlergehen für das Tier aufgezogen wird, frei zu wurzeln. Die Ernährung basiert auf lokalem Getreide mit einem hohen Gehalt an Omega 3 pflanzlichen Ursprungs. Der iberische Schwein lebt in der mediterranen Macchia und ernährt sich hauptsächlich von Eichel; diese Rasse hat auch ein schmackhaftes und besonders marmoriertes Fleisch.

TAGLIATA di maiale "Secreto Iberico" 250 gr 24,5

Iberian pork steak / Iberisches Schweinesteak

TOMAHAWK / FIORENTINA di maiale "Trigrinto" - IT ±600 gr 32

Trigrinto pork rib / rib Trigrinto - schwein







## BURGERS

Hamburger di Black Angus USA (200gr) con vero Cheddar accompagnati da patatine fritte. E' possibile ordinare i nostri Burgers con carne di manzo Wagyu Sudtiroil (+ 5 euro) o cervo (+ 5 euro) oppure di maiale Trigrinto

Black Angus hamburgers (200gr) with Cheddar and fries. It's possible to order our Burgers with Wagyu meat or venison meat (+5 euro) or Trigrinto pork

Hamburger mit Black Angus Beef (200g) mit Cheddar-Käse. Als Beilage: Pommes. Es ist möglich alle unsere Burger mit Beef von Wagyu Südtirol oder Wildburger(+5 euro) zu bestellen (+ 5 euro) oder Trigrinto-Schweinefleischburger

### CHEESEBURGER A,G

15

Hamburger, Cheddar, pomodoro, insalata

Hamburger, Cheddar, tomato, salad

Rindfleischburger, Cheddar Käse, Tomaten, Salat

### MAXIBURGER A,C,G

19

Hamburger, Cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla, uovo

Hamburger, Cheddar, tomato, salad, bacon, onion, egg

Rindfleischburger, Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, Ei

### WAGYUBURGER A,G

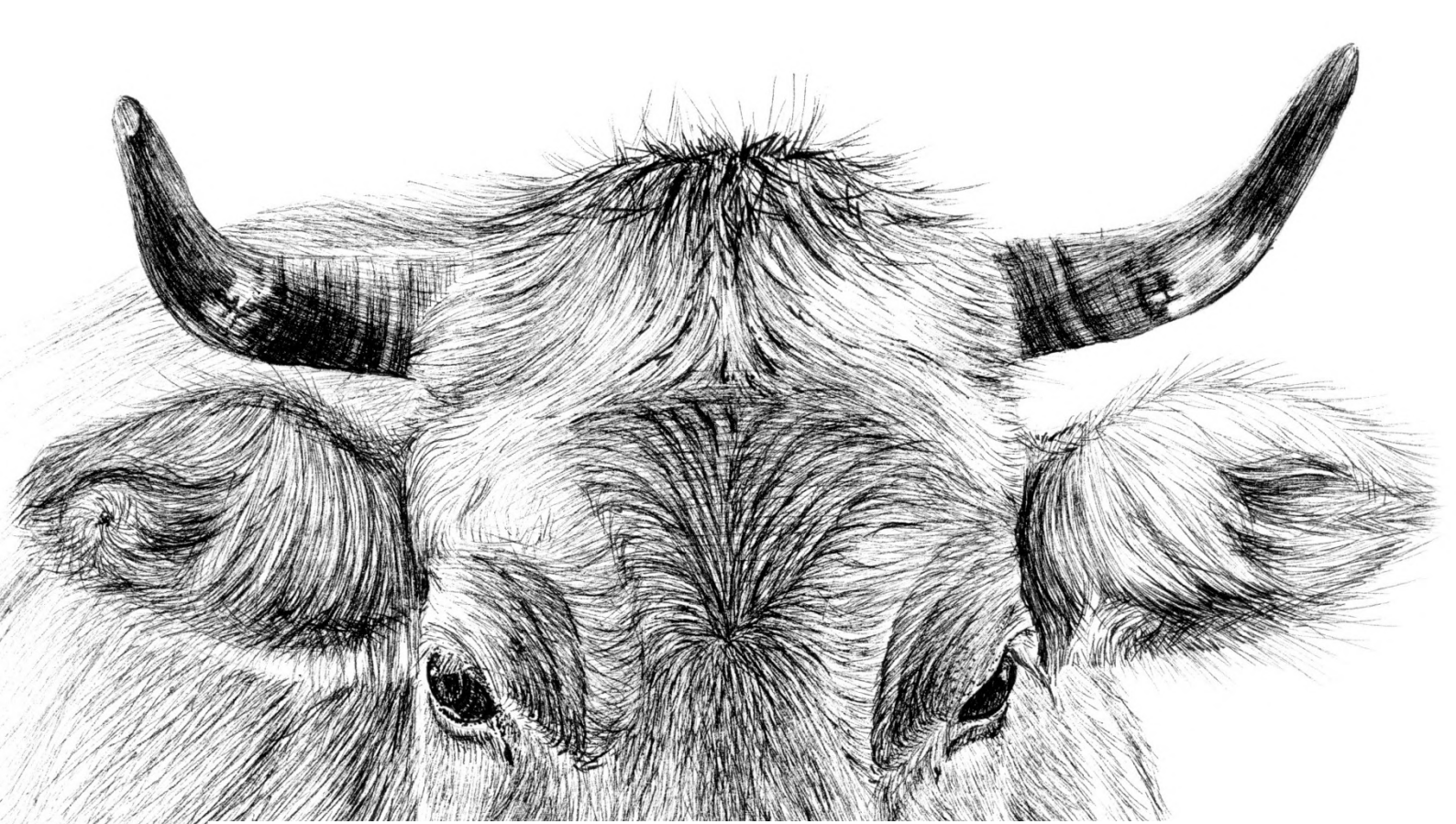
24

Hamburger di Wagyu, Dobbiaco, cima di rapa, pomodoro secco,

Wagyu Hamburger, Dobbiaco Cheese, cima di rapa, dried tomato

Wagyu-Rindfleischburger, Dobbiaco Käse, Cima di rapa, getrocknete Tomate





**Chili** MEXICOBURGER A,G

18

Hamburger di maiale Trigrinto, Cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla, salsa piccante

Hamburger, Cheddar, tomato, salad, bacon, onion, spicy sauce

Rindfleischburger, Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, scharfe Sauce

**WILDBURGER** A,G

22

Hamburger di cervo, Dobbiaco, cappuccio, funghi, speck

Venison burger, Dobbiaco Cheese, speck, , mushrooms

Wildburger, Dobbiaco Käse, Kohl, Speck, Pilze

**PULLEDPORK** A,C,G

19,5

Sfilacci di maiale, Cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla, uovo

Pulled pork, Cheddar, tomato, salad, bacon, onion, egg

Pulled pork, Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, Ei

**✓ GREENBURGER** A,F,G

18

Burger di verdure grigliate, humus di ceci e barbabietola, caprino, cappuccio

Grilled vegetable burger, chickpea and beetroot hummus, goat cheese, cabbage

Gegrillte Gemüseburger, Kichererbsen-und rote-Bete -Hummus, ZiegenKäse, Kohl



# PIZZA

Classica pizza napoletana, di media altezza e leggermente croccante. I principali ingredienti delle nostre pizze sono una selezione di farine italiane macinate a pietra e purissima acqua delle Dolomiti.

Classic Neapolitan pizza, of medium height and slightly crunchy. The main ingredients of our pizzas are a selection of stone-ground Italian flours and pure water from the Dolomites.

Klassische neapolitanische Pizza, von mittlerer Höhe und leicht knusprig. Die Hauptzutaten unserer Pizzen sind eine Auswahl an steingemahlten italienischen Mehlen und reines Wasser aus den Dolomiten.

## LE MARGHERITE

**MARGHERITA CLASSICA 8,5** A,G

Passata di pomodoro, fior di latte, basilico

Tomato mozzarella, basil / Tomaten, Mozzarella, Basilikum

**REGINA 12,5** A,G

Passata di pomodoro, pomodorini, bufala campana DOP, scaglie di Trentingrana, basilico

Tomato, cherry tomato, buffalo mozzarella, Trentingrana cheese, basil

Tomaten, Büffel mozzarella, Basilikum, Trentingrana Käse

**PRINCIPESSA 13** A,G

Pomodorino giallo e rosso, burrata pugliese, basilico, scaglie di Trentingrana

Red and yellow cherry tomato, burrata mozzarella, basil, Trentingrana cheese

Kirschtomaten, Burrata mozzarella, Basilikum, Trentingrana Käse

## Le classiche...

**MARINARA 9,5** A,D,E

Passata, pomodorini, acciughe, aglio, origano, capperi, olive

Tomato, cherry tomato, anchovy, garlic, oregano, capers, oliv

Tomaten, Kirschtomaten, Sardellen, Knoblauch, Origano, Kapern, Oliven

**DIAVOLA 10** A,G,D

Passata, fiordilatte, salamino piccante, basilico

Tomato, mozzarella, spicy salami, basil

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum

**CAPRICCIOSA 11** A,G,D,E

Passata, fiordilatte, cotto, funghi, carciofini, olive, acciuga, capperi, origano

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olive, anchovy, capers, oregano

Tomato, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Sardellen, Kapern, Origano

**Impasto al carbone vegetale + 1,5 euro**

*Dough with vegetable charcoal black + 1,5 euro*

*Teig mit schwarzer Pflanzlicher Kohle + 1,5 euro*





# Le alpine...

## MAIALINA 14,5 A,G,O

Fiordilatte, radicchio di Treviso ripassato nel lardo, salsiccia, Graukäse, pancetta

Mozzarella, red radish, sausage, Graukäse, bacon  
Mozzarella, Radieschen, Würstchen, Graukäse, Bauchspeck

## SOTTOBOSCO 16,5 A,G,O

Crema di zucca, fiordilatte, porcini, ricotta, prosciutto di cervo, semi di zucca, verdure essicate

Pumpkin cream, mozzarella, porcini *mushrooms*, ricotta, venison ham, pumpkin seeds, dried vegetable  
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Quark, Hirschschinken, gemischte Samen

## GRANRISA 15 A,C,G,O

Fiordilatte, Graukäse, cipolla, patate, uovo, salsiccia, speck

Mozzarella, Graukäse cheese, onion, potatoes, egg, sausage, speck Alto Adige IGP  
Mozzarella, Graukäse, Zwiebel, Kartoffeln, Ei, Würstchen, Speck Alto Adige IGP

## DOLOMITICA 15,5 A,G,O

Passata, fiordilatte, Puzzone di Moena DOP, funghi misti, cappuccio rosso, speck A.A. IGP

Tomato, mozzarella, Puzzone di Moena cheese, mixed mushrooms, red cabbage, Speck Alto Adige IGP  
Tomaten, Mozzarella, Puzzone di Moena Käse, gemischte Pilze, Rotkohl, Speck Südtirol IGP

## FORMAGGI ALPINI 16 A,G,O

Fiordilatte, Puzzone di Moena, Dobbiaco, Graukäse, pere Williams, Nocciole

Mozzarella, Puzzone di Moena Dobbiaco, Graukäse, Williams pear, hazelnuts  
Mozzarella, Puzzone di Moena Käse, Dobbiaco Käse, Williamsbirne, Haselnüsse

**Impasto al carbone vegetale + 1,5 euro**

Dough with vegetable charcoal black + 1,5 euro

Teig mit schwarzer Pflanzlicher Kohle + 1,5 Euro



# Al carbone vegetale...

Vi proponiamo alcune pizze con l'impasto al CARBONE VEGETALE di colore nero e più digeribile

We offer you new pizzas, with the VEGETABLE CHARCOAL dough : black and more digestible

Wir bieten Ihnen einige Pizzen mit schwarzer PFLANZLICHERKOHLE zu wählen: Schwarz und sehr bekömmlich

## BACCALA' 18,5 A,D,G

Fior di latte, scarola, baccalà mantecato, olive taggiasche, polvere di pomodoro, cialda di polenta

Mozzarella, escarole, creamed cod, Taggiasca olives, Tomato powder, polenta wafer

Mozzarella, Eskariol, Rahm-kabeljau, Taggiasca-Oliven, Tomatenpulver, Polentawaffel

## BOLOGNA 17 A,G,O

Fior di latte, Mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio, burrata, pistacchio

Mozzarella, Mortadella Bologna IGP, pistachio pesto, burrata, pistachio

Mozzarella, Pistazienpesto, Burrata, Pistazien

## TARTUFATA 20 A,C,G

Selezione di formaggi alpini, uovo Bio, tartufo nero estivo

Selection of alpine cheeses, Organic egg, black summer Truffle

Auswahl an Alpkäse, Bio-Ei, schwarzer Sommertrüffel

## Specialità...

### TONNARA 18,5 A,D,G

Pomodoro S.Marzano a filetti, fior di latte, filetti di Tonno, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria, cenere di olive

San Marzano tomato fillets, Tropea onion, Pantelleria caper, olive ash

San Marzano-Tomatenfilets, mozzarella, Tropea-Zwiebel, Pantelleria-Kapern, Olivenasche

### PRIMO ORTO 14 A,G

Passata, fiordilatte, verdure miste grigliate

Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables

Tomaten, Mozzarella, gemischtes Grillgemüse

### SAN DANIELE 14,5 A,G

Fiordilatte, prosciutto crudo S.Daniele, rucola, scaglie di Trentingrana

Mozzarella, S.Daniele ham, rocket, Trentingrana cheese

Mozzarella, S.Daniele Rohschinken, Trentingrana Käse

### PULLED 16 A,G,O

Fiordilatte, provola, Pulled pork, pomodorino giallo, cipolla caramellata

Mozzarella, provola cheese, Pulled Pork, yellow cherry tomatoes, caramelized onion

Mozzarella, provola Käse, Pulled Pork, gelb Tomaten, karamellisierte Zwiebel

Impasto al carbone vegetale Dough with vegetable charcoal black Teig mit schwarzer Pflanzlicher Kohle + 1,5 euro



# DESSERT


Tutti i dessert, le torte e i gelati sono di nostra produzione  
Homemade dessert / Alle Desserts sind hausgemacht

TIRAMISU' A,C,G 7,5

 CRÈME BROULE' AL PINO MUGO E FRUTTI DI BOSCO C,G 9  
Crème broulè with pine and berries  
Crème Brûlée mit Latschenkiefer und Beeren

PROFITTEROL AL PISTACCHIO E MANDORLA AI TRE CIOCCOLATI A,C,G 11  
Pistacho and almond profiterol with 3 chocolates  
Pistazien-Mandel-Profiteroles mit drei Schokoladen

STRUDEL DI MELE CON CREMA ALLA VANIGLIA E FIORI DI SAMBUCO A,C,G 7,5  
Applestrudel with vanilla cream and elderflower  
Apfelstrudel mit Vanillasauce und Holunder

 INDOMABILE AL CIOCCOLATO CON PANNA, CAMELLO SALATO E MANGO C,G 9,5  
Morbida torta al cioccolato senza farina  
Soft chocolate cake with cream, salted caramel and mango  
Schokoladenkuchen mit Sahne, gesalzenem Karamell und Mango

 EISLIEBE G 9  
Gelato alla vaniglia, gelato al lampone con lamponi caldi e panna  
Vanilla and raspberry ice cream, with hot raspberry and cream  
Vanilleeis, Himbeereneis, mit warmen Himbeeren und Sahne

 INFUSO DI FIORI ED ERBE DI MONTAGNA 5  
Flowers and mountain herbs infusion  
Tee mit Blumen und Kräutern des Berges

## VINI DOLCI

Gewürztraminer Juvelo *Cantina Andrian* 8 *a bicc*

Merlino *Pojer&Sandri* 8 *a bicc*

## BAR

ACQUA NATURALE <i>Still water</i>	0,7L	3
ACQUA FRIZZANTE <i>Sparkling water</i>	0,7L	3
BIBITE 0,33L <i>Coca Cola, Fanta, Lemon Soda, Sprite</i>		3,8
THE FREDDO <i>Limone, Pesca</i> <i>Lemon, peach / Zitrone, Angeln</i>		3,8
SKIWASSER <i>Sciroppo di lampone, acqua frizzante, limone</i> <i>Raspberry syrup, sparkling water, lemon</i> <i>Himbeersirup, Sprudel, Zitrone</i>		4
SPORTWASSER <i>Sciroppo di limone, acqua frizzante, limone</i> <i>Lemonsyrup, sparkling water, lemon</i> <i>Zitronesirup, Sprudel, Zitrone</i>		4
SCIROPPO AI FIORI DI SAMBUCO <i>Sciroppo ai fiori di Sambuco, acqua naturale, limone</i> <i>Elderflower syrup, Still water, lemon</i> <i>Holundersirup, Wasser, Zitrone</i>		4
APFELSCHORLE <i>Succo di mela, acqua frizzante</i> <i>Apple juice, sparkling water</i> <i>Apfelsaft, Sprudel</i>		4
SPREMUTA D'ARANCIA <i>Fresh orange juice / Orangensaft</i>		5
SUCCO DI MELA <i>Apple Juice / Apfelsaft</i>		4
SUCCHI DI FRUTTA <i>Ananas, Albicocca, ACE, Pera</i> <i>Pineapple, Apricot, ACE, Pear</i> <i>Ananas, Aprikose, ACE, Birne</i>		3,5
SUCCO DI MIRTILLO <i>Blueberry juice / Heidelbeersaft</i>		4

## CAFFE'

ESPRESSO	1,8
DECAFFEINATO	2
MACCHIATO	1,8
CAPPUCCINO	2,5
LATTE MACCHIATO	2,5
CAFFE' CORRETTO	3,5
GINSENG	2
ORZO <i>barley</i>	2
MOKACCINO	3,5
CAFFE' SHAKERATO	4,5
CAFFE' SHAKERATO BAILEYS	5,5
BOMBARDINO	4
Vov caldo, panna montata <i>Hot Vov with cream</i>	
CALIMERO	5
Vov caldo, caffè, panna <i>Hot Vov with coffee and cream</i>	
JAGERTEE	4
PUNCH	4
Rum, Mela & cannella, arancia, mandarino <i>Raspberry syrup, sparkling water, lemon</i> <i>Himbeersirup, Sprudel, Zitrone</i>	

MATCHA *bio* 5

Straordinaria bevanda energetica, salutare e anti-aging

LATTE & CURCUMA *bio* 3,5

Bevanda biologica in polvere alla curcuma, latte, vaniglia e fiori di cocco



# TE' TISANE INFUSI

## N° 1 – ERBE DI MONTAGNA 5

Mela, ibisco, ortica, cinorrodo, menta, mora, camomilla  
Apple, hibiscus, nettle, rosehip, mint, blackberry, chamomile  
Apfel, Hibiskus, Brennessel, Hagebutte, Minze, Brombeere, Kamille

## N° 2 – TE' NERO 5

Tè nero Assam, Tè nero India del Sud, petali di fiordaliso  
Assam black tea, South India black tea, cornflower petals  
Schwarzer Tee aus Assam, schwarzer Tee aus Südindien, Kornblütenblätter

## N° 3 – TE' VERDE 5

Tè verde China Gunpowder 1°  
Green tea China Gunpowder 1°  
Grüner Tee China Gunpowder 1°

## N° 4 – TE' ROOIBOS LIMONE E VANIGLIA 5

Rooibos, limone, vaniglia, fiori di calendula, petali di fiordaliso  
Rooibos, lemon, vanilla, marigold flower, cornflower petals  
Rooibos, Zitrone, vanilla, Ringelblumenblüten, Kornblütenblätter

## N° 5 – TE' VERDE CON GOJI 5

Tè verde, Rooibos, limone, ortiche, ibisco, mirto, Mate, salice,  
rosmarino, olivello spinoso, frutti di Giji  
Green tea, Rooibos, lemon, nettle, hibiscus, myrtle, mate, willow,  
rosemary, sea buckthorn, Goji  
Grüner Tee, Rooibos, Zitrone, Brennessel, Hibiskus, Myrte, Mate, Weide,  
Rosmarin, Sanddorn, Goji

## N° 6 – TISANA MELISSA E MENTA 5

Menta, melissa, sambuco, arancia, foglie di mora, mirtilli  
Mint, lemon balm, elderberry, orange blackberry leaves, blueberries  
Minze, Zitronenmelisse, Holunder, Orange, Brombeerblätter

## N° 7 – INFUSO ZENZERO, ARANCIA, CANNELLA 5

Mela, ibisco, zenzero, arancia, cassia, cannella  
Apple, hibiscus, ginger, orange, cinnamon  
Apfel, Hibiskus, Ingwer, orange, Kanella

## N° 8 – INFUSO FRUTTI DI BOSCO CON LAMPONI 5

Mela, ibisco, cinorrodo, arancia, petali di rosa, fiordaliso blu  
Apple, hibiscus, rosehip, orange, rose petals, cornflower blue  
Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Orange, Rosenblütenblätter, Kornblumenblau

## N° 9 – TISANA OLIVO, MANDARINO E MANGO 5

Foglie di ulivo, banana, arancia, calendula, fiordaliso, mango,  
Olive leaves, banana, orange, marigold flower, cornflower blue, mango  
Olivenblätter, Banane, Orange, Ringelblumenblüten, Kornblütenblätter, mango



# LE BIRRE ARTIGIANALI

*Craft beer* *Biere basteln*

**Birre prodotte da un piccolo birrifico artigianale nelle alpi Carniche, con acqua purissima e ingredienti selezionatissimi. Unico locale in Alta Badia ad averle e solo da noi tutte alla spina! Tutte senza glutine**

Beers produced by a small craft brewery in the Carnic Alps, with pure water and carefully selected ingredients. The only place in Alta Badia to have them and only from us all on tap! Gluten free

Biere einer kleinen Handwerksbrauerei in den Karnischen Alpen, mit reinem Wasser und sorgfältig ausgewählten Zutaten. Der einzige Ort in Alta Badia, der sie hat und nur von uns allen vom Fass! Glutenfrei



		1 pinta	bott 0,33l	bott 0,75l
<i>Gjan</i>	Lager bionda	6,2	6	10
<i>Pavar</i>	Weizen	6,7	6	11
<i>Bagan</i>	Ambrata	6,7	6	11
Bergul	I.P.A. Session	7	6	12
Braulin	I.P.A.	7	6	12
Gjulit	Porter, molto tostata!	7		12



BIONDA

Bicc 0,3l    Bicc 0,5l  
3,6            5,6

## VINI AL CALICE

Chardonnay Somereto – Cantina Andrian	4,5
Gewürztraminer – Peter Zemmer	5
Riesling – Cantina Merano	5,5
Sauvignon Cosmas – Kornell	5
Gewürztraminer Orange – Weingut Abraham	7
Lagrein Rosé – Cantina Muri Gries	5
Lagrein Perl – Cantina Bolzano	6
Merlot Lason Riserva – Cantina Caldaro	6
Pinot nero Patricia – Cantina Girlan	5,5
Chianti Classico Peppoli – Antinori	6
Ripasso di Valpolicella – S.Maria Valverde	7



## MOCKTAIL alcohol free

BLUEBERRY MOJITO 6

*Mirtillo, lime, menta  
Blueberry, lime, mint*

VIRGIN MOJITO 6

*Ginger Ale, lime, menta  
Ginger Ale, lime, mint*

GIN TONIC 00 6

*Gin no alcool, acqua tonica  
Gin alcohol free, tonic water*

SHIRLEY TEMPLE 6

*Lampone, limone, Ginger Ale  
Raspberry, lemon, Ginger Ale*

LA CIANO' 00 7

*Mango, Gin no alcool, sciroppo di lampone  
Mango, Gin alcohol free, raspberry syrup*

## APERITIVI

SPRITZ APEROL / CAMPARI 5,5

*Prosecco, Aperol/Campari, soda, arancia  
Prosecco, Aperol/Campari, soda, orange*

HUGO 5,5

*Prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, menta  
Prosecco, Sparkling water, Elderflowers, mint*

CORTINA 8

*Gin, Tonica, sciroppo ai fiori di sambuco, limone  
Gin, Tonic water, Elderflowers, lemon*

## COCKTAIL & LONG DRINK

COSMOPOLITAN 12

*Vodka, Triple Sec, mirtillo, lime*

ALPINE BEE 12

*Schotch whiskey, pino mugo, limone, zenzero*

MOJITO 10

*Rum bianco, lime, menta  
White ron, lime, mint*

LONG ISLAND ICE TEA 12

*Vodka, Rum bianco, Gin, Triple Sec, cola  
Vodka, White ron, Gin, Triple Sec, cola*

CIANO'S MAI TAI 10

*Rum bianco, rum scuro, arancia, lime, pino mugo  
White and black ron, orange, lime, pine*

SOUR da 8

*A scelta Whisky, Aperol, Vodka, Disaronno o Gin  
Whisky or Aperol or Vodka or Disaronno or Gin*

PIZ LA ILA 10

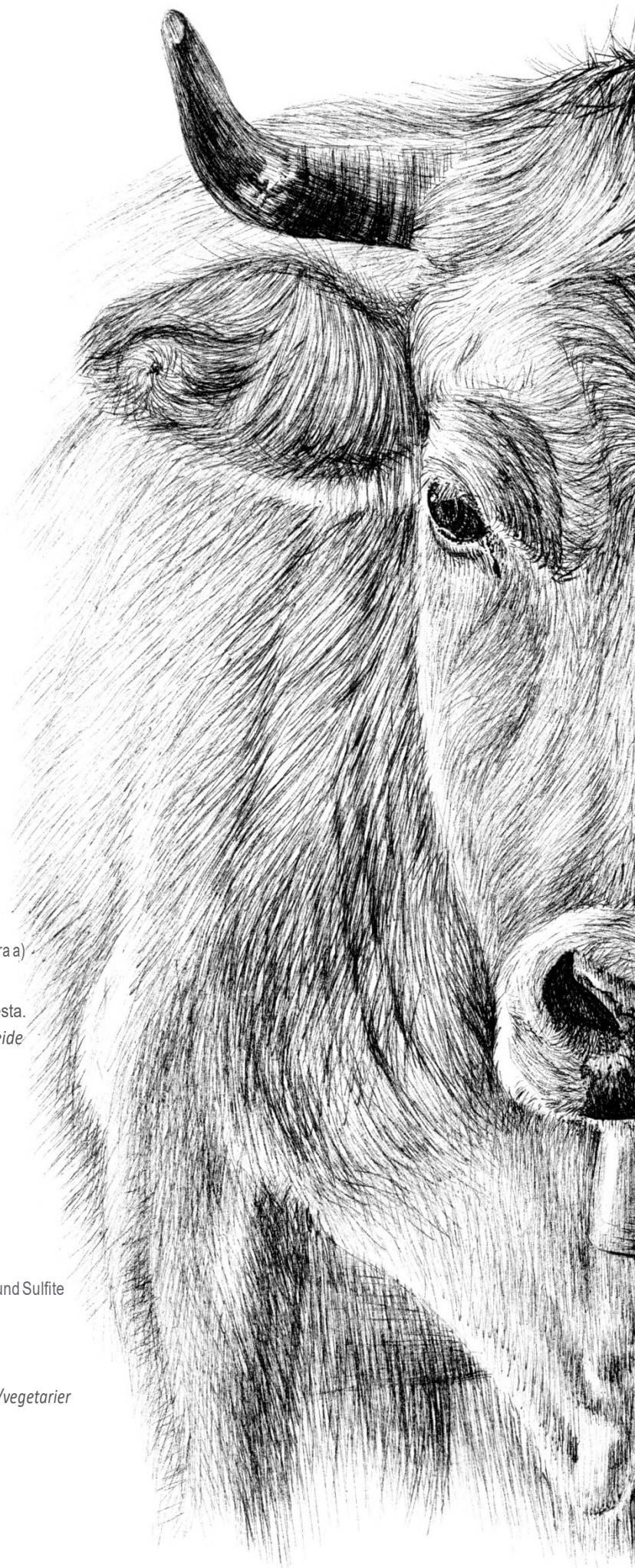
*Rum bianco, mela, tonica, Ginger beer  
White rum, Apple, Tonic water, Ginger beer*

MOSKOW MULE 10

*Vodka, Ginger beer, lime*

RUSTY-NAIL 10

*Irish whisky, Drambuie*



#### CARTA DEGLI ALLERGENI

Ai sensi delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (art. 44 comma 1, lettera a) ovvero per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta.

A: Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide*

B: Crostacei / *Shellfish / Schalentier*

C: Uova / *Egg / Ei*

D: Pesce / *Fish / Fisch*

E: Arachidi / *Peanuts / Erdnüsse*

Ī: Soia / *Soy / Soja*

G: Lattosio / *lactose / Laktose*

H: Noci / *Walnuts / Walnüsse*

L: Sedano / *Celery / Sellerie*

M: Senape / *Mustard / Senf*

N: Semi di sesamo / *Sesame seeds / Sesamsamen*

O: Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid und Sulfite*

P: Lupini / *Lupins / Lupinen*

R: Molluschi / *Mollusk / Mollusken*



Senza glutine *gluten free / glutenfrei*



Vegetariano *vegetarian / vegetarier*