



Willkommen im Patio.

Unsere Küche ist in Südtirol verwurzelt und zugleich offen für die kulinarische Vielfalt Italiens. Mit saisonalen, bevorzugt regionalen Produkten verbinden wir alpine Handwerkskunst mit mediterraner Leichtigkeit.

Benvenuti al Patio.

La nostra cucina affonda le radici in Alto Adige e si apre alla ricchezza gastronomica italiana. Lavoriamo con prodotti stagionali e regionali, unendo tradizione alpina e leggerezza mediterranea.

Welcome to Patio.

Our cuisine is rooted in South Tyrol while embracing Italy's rich culinary heritage. We focus on seasonal, locally sourced ingredients, combining Alpine craftsmanship with Mediterranean elegance.

**Gault &
Millau**



Guest favorite



Veggy

Giovanni Lantieri, Chef de Cuisine

Vorspeisen | Antipasti | Starters

„Rebe, Pfeffer und Weide“

Lagrein-Käse | Schwarzkäse | Pfefferkäse | Culatello di Canossa |
Bresaola | Südtiroler Speck | verschiedene Mostarden |
Meerrettichcreme | Essiggurken

"Vite, pepe e pascolo"

*Formaggio Lagrein | formaggio buccia nera | formaggio al pepe nero |
culatello di Canossa | bresaola | speck Alto Adige | mostarde varie |
crema di rafano | cetriolini*

"Vine, Pepper & Pasture"

Lagrein cheese | black rind cheese | black pepper cheese |
culatello di Canossa | Bresaola | South Tyrolean speck | mustards |
horseradish cream | gherkins

(A, D)

34€

Handgeschnittenes piemontesisches Rindertatar |
eingelegte Pfifferlinge | Kapernfrucht | Almbutter | geröstete Brioche

*Battuta di manzo Piemontese | finferli all'aceto |
frutto del capperi | burro di malga | pan brioches tostato*

Piedmontese beef tartare | pickled chanterelles |
caper berry | alpine butter | toasted brioche

(D, E, J)

25€

Burrata delle Murge | Salat von bunten Tomaten | Basilikum | natives
Olivenöl extra | Zitronenzeste | Focaccia



*Burrata delle Murge | insalatina di pomodori colorati |
basilico | olio extravergine d'oliva | scorza di limone | focaccia*

Burrata delle Murge | colourful tomato salad | basil |
extra virgin olive oil | lemon zest | focaccia

(D, J)

16€

Vorspeisen-Selektion für 2 Personen

Tomaten-Bruschetta | Baguette mit Tatar | Culatello aus Canossa |
Kartoffeltörtchen mit Südtiroler Bergkäsefondue

Antipasto misto per 2 persone

*Bruschetta al pomodoro | baguette con tartare | culatello di Canossa |
tortino di patate con fonduta di formaggio di malga altoatesino*

Mixed starters for 2 people

Tomato bruschetta | baguette with tartare | culatello from Canossa |
potato cake with South Tyrolean alpine cheese fondue

(D, E, J)

25€



Suppen | Zuppe | Soups

Datteltomatensuppe | Pizza-Crumble |
Büffelmozzarella | frisches Basilikum

*Zuppa di pomodoro datterino | crumble di pizza |
mozzarella di bufala | basilico fresco*

Datterino tomato soup | pizza crumble |
buffalo mozzarella | fresh basil

(D, J)

12€



Cremesuppe von roten Paprika | Burrata | Olivenbrot-Crumble

Vellutata di peperoni rossi | burrata | crumble di pane alle olive

Red pepper velouté | Burrata | olive bread crumble

(D, J)

13€



Warme Vorspeisen | Primi piatti | First courses

Tortello mit Ricotta und Limette | Erbsencreme |
frische Minze | Südtiroler Speck | Schüttelbrot-Crumble
*Tortello con ricotta e lime | vellutata di piselli |
menta fresca | speck Alto Atesino | crumble di Schüttelbrot*
Ricotta and lime tortello | pea cream |
fresh mint | South Tyrolean speck | Schüttelbrot crumble

(D, E, J)

16€



Südtiroler Risotto
Bergkräuter | frische Pfifferlinge | Haselnussbutter
Risotto Altoatesino
Erbette di montagna | finferli freschi | burro alle nocciole
South Tyrolean risotto
Mountain herbs | fresh chanterelles | hazelnut butter

(D, L)

17€



Tagliolini „Carbonara“
Hausgemachte frische Pasta | knuspriger Guanciale |
Eigelb | Pecorino Romano | schwarzer Pfeffer
Taglioni “carbonara”
*Pasta fresca fatta in casa | guanciale croccante |
tuorlo d'uovo | pecorino romano | pepe nero*
Tagliolini “Carbonara”
Homemade fresh pasta | crispy guanciale |
egg yolk | Pecorino Romano | black pepper

(D, E, J, L)

15€

Hauptspeisen | Secondi Piatti | Main Courses

Gebratenes Umberfischfilet | Paprikacreme |
Safrankartoffeln | Basilikum-Mayonnaise
*Trancio di ombrina scottato | crema di peperoni |
patate allo zafferano | maionese al basilico*
Seared meagre fillet | bell pepper cream |
saffron potatoes | basil mayonnaise

(D, E, F, L, N)

24€



Denver Steak vom Rind | Kräuterseitlinge |
Selleriepüree | Jus mit schwarzem Pfeffer
*Denver steak di manzo | funghi cardoncelli |
purea di sedano rapa | jus al pepe nero*
Beef Denver steak | king oyster mushrooms |
celeriac purée | black pepper jus

(L)

25€

Ofengebackenes Stubenküken | BBQ-Sauce |
gerösteter weißer und schwarzer Sesam | Dolomiten-Salat

*Galletto al forno | salsa BBQ |
sesamo bianco e nero tostato | insalata dolomitica*

Oven-roasted spring chicken | BBQ sauce |
toasted white and black sesame | Dolomites salad

(A, B, J, L, M)

20€

Geschmortes Ossobuco | Safranrisotto | knusprige Zwiebel
Ossobuco brasato | risotto allo zafferano | cipolla croccante
Braised ossobuco | saffron risotto | crispy onion

(D, J, L)

23€

Vegetarisch | Vegetariano | Veggy



La-Ratte-Ofenkartoffeln | Maldon-Salz |
Rosmarinpulver | mediterran gegrilltes Gemüse
*Patate al forno La Ratte | sale di Maldon |
polvere di rosmarino | verdure grigliate alla Mediterranea*
Roasted La Ratte potatoes | Maldon salt |
rosemary powder | Mediterranean-style grilled vegetables
11€



Knuspriges Blumenkohlsteak |
Dolomiten-Salat | bunte Kirschtomaten
*Bistecca di cavolfiore croccante |
insalata dolomitica | pomodorini colorati*
Crispy cauliflower steak | Dolomite salad |
colourful cherry tomatoes

(A, D, E, J)

14€



Sautierte frischer Blattspinat in der Pfanne |
Sardellen | Schüttelbrot-Crumble
*Spinaci freschi saltati in padella |
acciughe | crumble di Schüttelbrot locale*
Sautéed fresh spinach |
anchovies | local Schüttelbrot crumble

(J, L)

9€

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Mandelmousse | Mandarinen-Duett | Mürbteig
Mousse alla mandorla | duetto di mandarino | frolla
Almond mousse | mandarin duo | shortcrust pastry

(B, D, E, J)

12€

Passionsfrucht-Cheesecake | Gel aus roten Früchten
Cheesecake al passion fruit | gel ai frutti rossi
Passion fruit cheesecake | red berry gel

(D, E, J)

12€

Moderne Sacher
Schokoladen-Sponge | Schokoladenmousse |
Aprikosengel | Fior-di-Latte-Eis
Sacher moderna
Sponge | mousse al cioccolato |
gel all'albicocca | gelato fior di latte
Modern Sacher
Chocolate sponge | chocolate mousse |
apricot gel | fior di latte ice cream

(B, D, E, J)

13€



Klassisches Tiramisù
Tiramisù classico
Classic tiramisu

(D, E, J)

10€

PATIO

Restaurant

Vanilleeis | warme Himbeeren
Gelato alla vaniglia | lamponi caldi
Vanilla ice cream | warm raspberries

(D, E)

8€

Eis „Venostis“ – hausgemacht in Südtirol
Gelato “Venostis”, prodotto in Alto Adige
“Venostis” ice cream – homemade in South Tyrol

(D)

S 2,80€ | M 5,20€

Affogato

(D)

6€

Ice cream with shot
(Baileys, Whiskey, Amaretto)

(D)

9€

Südtiroler Käseauswahl von der Feinkäserei Capriz
aromatisch gereift |
Beerenmostarda | Walnüsse
*Selezione di formaggi altoatesini del caseificio Capriz
stagionati con cura |
mostarda ai frutti di bosco | noci*
Selection of South Tyrolean cheeses from Capriz dairy
carefully aged |
wild berry mostarda | walnuts

(B, D, J, M)

15€

Wenn Sie eines der beiden Gerichte mit dem Symbol der Stiftung Lene Thun wählen, schenken Sie ein Lächeln Kindern im Krankenhaus. Für jedes bestellte Gericht spendet das Four Points by Sheraton 1€ zur Unterstützung der Keramiktherapie-Workshops, die von der Stiftung für Kinder in den Kinderstationen in ganz Italien angeboten werden.

Scegliendo uno dei due piatti con il simbolo di Fondazione Lene Thun, doni un sorriso ai bambini in ospedale. Per ogni piatto ordinato Four Point by Sheraton donerà 1€ a sostegno dei laboratori di ceramico-terapia offerti da Fondazione ai bambini in cura nei reparti pediatrici di tutta Italia.

By choosing one of the two dishes marked with the Lene Thun Foundation symbol, you bring a smile to children in hospital. For every dish ordered, Four Points by Sheraton will donate €1 to support the ceramic therapy workshops offered by the Foundation to children receiving care in pediatric wards throughout Italy.



FONDAZIONE
LENE THUN

Grazie!



Scopri di più
sulla fondazione!

Gedeck | Coperto | Cover Charge
2.5€

Allergene

A Erdnüsse, B Baumnüsse, C Lupine, D Milch & Milch Produkte, E Eier, F Fisch, G Muscheln, H Krebstiere, I Soja,
J Glutenhaltige Getreide, K Sesamsamen, L Sellerie, M Senf, N Schwefeldioxid

Allergeni

A Arachidi, B Frutta a guscio, C Lupini, D Latte e derivati, E Uova e derivati, F Pesce, G Molluschi, H Crostacei, I Soia,
J Glutine, K Sesamo, L Sedano, M Senape, N Anidride solforosa e Solfiti

Allergens

A Peanuts, B Treenuts, C Lupin, D Milk & Milk products, E Eggs, F Fish, G Molluscs, H Crustaceans, I Soya,
J Cereals containing gluten, K Sesame Seeds, L Celery, M Mustard, N Sulphur Dioxide

Im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten wählen wir frische Zutaten von lokalen Produzenten und Lieferanten aus einem Umkreis von 50 km. Eine bewusste Entscheidung für Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit. Weitere Zutaten, die nicht regional verfügbar sind, stammen von ausgewählten Lieferanten innerhalb der Europäischen Union – mit garantierter Rückverfolgbarkeit und hoher Qualität. Um Frische und Qualität zu erhalten, werden einige unserer Lebensmittel schockgefrostet und bei -20 °C gelagert. *Nel rispetto della natura e della stagionalità, selezioniamo ingredienti freschi provenienti da fornitori e produttori locali, situati entro un raggio di 50 km. Una scelta consapevole per garantire qualità, autenticità e sostenibilità. Gli altri ingredienti, non reperibili localmente, provengono da fornitori selezionati all'interno dell'Unione Europea, garantendo sempre tracciabilità e alta qualità. Per mantenere la freschezza e la qualità, alcuni alimenti vengono sottoposti a un rapido abbattimento della temperatura e conservati a -20 °C.*

In harmony with nature and the seasons, we select fresh ingredients from local producers and suppliers located within a 50 km radius. A conscious choice to ensure quality, authenticity, and sustainability. Other ingredients that are not locally available are sourced from selected suppliers within the European Union, ensuring full traceability and high standards. To preserve freshness and quality, some of our ingredients are quickly blast-chilled and stored at -20 °C.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern - Wir verwenden stets lokale Zutaten. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Bei Bedarf können Tiefkühlprodukte verwendet werden.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova - Utilizziamo sempre ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. Se necessario, possono essere utilizzati prodotti surgelati.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs - We always use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used. Frozen products may be used if required.