



### **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**



## Vorspeisen | Antipasti | Starters

Tatar vom norwegischen Lachs | Zitronenschale |  
Schnittlauch | kalte Sellerie- und Granny-Smith-Apfelsuppe

*Tartare di salmone norvegese | scorza di limone |  
erba cipollina | zuppa fredda di sedano e mela verde*

Norwegian salmon tartare | lemon zest | chives |  
chilled celery and green apple soup

(L, F)

19€

Handgeschnittenes Tatar vom piemontesischen Rind | Almbutter |  
frischer Artischockensalat | in Weinessig  
eingelegte Zwiebel | Butter Briochebrot

*Tartare di manzo di carne Piemontese battuta al coltello | burro di  
malga | insalatina di carciofi freschi | cipolla in conserva  
di aceto di vino | panbrioches al burro*

Hand-chopped piedmontese beef tartare | alpine butter | fresh  
artichoke salad | wine vinegar pickled onion | butter brioche bread

(D, E, F, G, J, M, N)

25€

Salat von weißen und grünen Südtiroler Spargeln |  
Tomaten-Concassé | Burrata aus Apulien | getrocknete  
Tomatenflocken

*Insalatina di asparagi bianchi e verdi altoatesini |  
pomodoro concassè | burrata pugliese | fiocchi di pomodoro  
disidratato*

White and green South Tyrolean asparagus salad |  
tomato concassé | Apulian burrata | dried tomato flakes

(D)

17€



„Rebe, Pfeffer und Weide“ von Südtiroler Produzenten  
Lagrein-Käse | Schwarzkäse | Pfefferkäse | Culatello di Canossa  
| Bresaola | heimischer Speck | verschiedene Mostarden |  
Meerrettichcreme | Essiggurken

*"Vite, pepe e pascolo" da produttori altoatesini formaggio*  
*Lagrein | buccia nera | formaggio al pepe nero | culatello di Canossa |*  
*bresaola | speck locale | mostarde varie | crema di rafano | cetriolini*  
"Vine, Pepper & Pasture" selection from South Tyrolean producers  
Lagrein cheese | black rind cheese | black pepper cheese | culatello  
di Canossa | Bresaola | local Speck | mustards | horseradish cream |  
gherkins

(D, N)

34€

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 confondata 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)

18€

## Suppen | Zuppe | Soups

Suppe aus grünen Südtiroler Spargeln | Ricotta-Nocke |  
Zitronenschale | Basilikumöl vom Gardasee  
*Zuppa di asparagi verdi altoatesini | quenelle di ricotta fresca |  
buccia di limone | olio al basilico del lago di Garda*  
Green South Tyrolean asparagus soup | ricotta quenelle |  
lemon zest | basil oil from Lake Garda

(D, L)

14€

Blumenkohlcremesuppe | Roggenbrot | heimischer Speck |  
Frischkäse mit Thymian  
*Vellutata di cavolfiore | pane di segale | speck locale |  
formaggio fresco al timo*  
Cauliflower cream soup | rye bread | local speck |  
fresh thyme cheese

(D, J, L, N)

12€

## Warme Vorspeisen | Primi piatti | First courses

Spinatknödel | Almkäse-Fondue | Grana Padano | Schnittlauch  
*Canederli agli spinaci | fonduta di malga | grana padano | erba cipollina*  
Spinach dumplings | alpine cheese fondue | Grana Padano | chives

(B, D, E, J, N)

16€

Tagliolini Cacio e Pepe | knusprige Artischocken  
*Tagliolini Cacio e Pepe | carciofi croccanti*  
Cacio e Pepe tagliolini | crispy artichokes

(A, D, E, J, L)

17€



# PATIO

Restaurant

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Ricotta und Spinat | Almbutter |  
Grana Padano | Schnittlauch

*Schlutzkrapfen Altoatesini ricotta e spinaci | burro di malga |  
grana padano | erba cipollina*

South Tyrolean Schlutzkrapfen with ricotta and spinach |  
alpine butter | Grana Padano | chives

(B, D, E, J, N)

15€

Spinat-Spätzle | Almbutter | grüner Südtiroler Spargel |  
Pinienkerne | Burrata aus Apulien

*Spatzle agli spinaci | burro di malga | asparagi verdi altoatesini |  
pinoli | burrata pugliese*

Spinach spätzle | alpine butter | green asparagus |  
pine nuts | Burrata from Apulia

(B, D, E, L)

18€

Buchweizenrisotto mit Borretsch | Burrata | Veilchen |  
Primeln | Borretschblüten

*Risotto alla borragine | burrata pugliese | violette di campo |  
primule | fiori di borragine*

Borage risotto | burrata | violets | primroses | borage flowers

(D, L)

16€

Ravioli mit Artischocken und Ricotta |  
Petersilienschaum | Limette

*Ravioli ai carciofi e ricotta |  
schiuma al prezzemolo | lime*

Artichoke and ricotta ravioli |  
parsley foam | lime

(D, E, F, G, J)

15€

## Hauptspiesen | Secondi Piatti | Main Courses

Roastbeef vom Rind | Rucola | Grana-Späne | Zitronen-Vinaigrette

*Roast beef di manzo | rucola | scaglie di grana | salsa citronette*

Roast beef | rocket salad | Grana flakes | citronette

(D)

21€

Gebratenes Stubenküken | Grillgemüse

*Galletto scottato | verdure alla griglia*

Seared cockerel | grilled vegetables

(D)

18€

Denver Steak | gegrillte Polenta | Babykarotten | Mini-Zucchini | Jus

*Denver steak | polenta grigliata | carotine baby | mini zucchine | jus*

Denver steak | grilled polenta | baby carrots | zucchini | jus

(D, J, L, N)

22€

Entenbrust | Karottencreme | grüner Südtiroler

Spargel | süß-saure Zwiebel | Jus

*Petto d'anatra | crema di carote | asparagi verdi*

*altoatesini | cipolla agrodolce | jus*

Duck breast | carrot cream | green asparagus |

sweet and sour onion | jus

(D, L, N)

24€



Gebratenes Adlerfischfilet | Selleriecreme mit Safran | gegrillter  
Babyfenchel | konfierte Tomaten

*Filetto di ombrina arrosto | crema di sedano allo zafferano |  
baby finocchio alla griglia | pomodorini confit*

Roasted croaker fillet | saffron celery cream |  
grilled baby fennel | confit cherry tomatoes

(L, S)

24€

Ribeye-Steak vom Rind (300 g) | Shiitake-Pilze | Bierjus „Felsenkeller“

*Ribeye di manzo 300 gr | funghi shiitake | jus alla birra Felsenkeller*

Ribeye steak 300g | shiitake mushrooms | beer jus

(D, L, N)

46€

## **Vegetarisch | Vegetariano | Veggy**

Gebackene Auberginen-Tatar | Almkäse-Fondue

*Tartare di melanzane al forno | fonduta di formaggio di malga*

Baked eggplant tartare | alpine cheese fondue

(D)

10€

Paniertes Tomino | Salat Bouquet |  
Heidelbeermarmelade

*Tomino impanato | bouquet di insalata |  
marmellata di mirtilli*

Breaded Tomino cheese | salad bouquet |  
blueberry jam

(D, E, J)

15€



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€

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€

La-Ratte-Ofenkartoffeln | Maldon-Salz | Rosmarinpulver

*Patate al forno La Ratte | sale di Maldon | polvere di rosmarino*

Roasted La Ratte potatoes | Maldon salt | rosemary powder

9€

## Nachspeisen | Dolci | Desserts

Klassisches Tiramisù

*Tiramisù classico*

Classic Tiramisù

*(D, E, J)*

10€

Cannolo mit Ricotta | Pistazien | Orangen-Eis

*Cannolo di ricotta | granella di pistacchio | gelato all' arancia*

Ricotta Cannolo | pistachio crumble | orange ice cream

*(B, E, J)*

15€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Vanillesauce

*Tortino al cioccolato con cuore caldo | salsa alla vaniglia*

Lava cake | vanilla sauce

*(D, E, J)*

14€

Apfelstrudel | Vanilleeis

*Strudel di mele | gelato alla vaniglia*

Apple strudel | vanilla ice cream

*(D, E, J)*

14€

Frischer Obstsalat

*Macedonia di frutta fresca*

Fresh fruit salad

8€



# PATIO

Restaurant

Eis „Venostis“ – hausgemacht in Südtirol  
*Gelato “Venostis”, prodotto in Alto Adige*  
“Venostis” ice cream – homemade in South Tyrol  
S 2,80€ | M 5,20€

Affogato  
6€

Ice cream with shot  
(Baileys, Whiskey, Amaretto)  
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.



*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.