PATIO
Restaurant

BUSINESS LUNCH

Salate | Insalate

Build Your Salad **8€**
Nach Wahl von unserem Buffet
A scelta dal nostro buffet

Insalata Di Polpo **18€** *(F)*
Gemischter Salat | Oktopus | Kartoffeln | Oliven | Kirschtomaten | Zitronendressing
Misticanza | *polpo* | *patate* | *olive leccine* | *pomodorini* | *dressing al limone*

Insalata Caesar **17€** *(D, F, J)*
Eisbergsalat | Huhn | Eier | Croutons | Parmesan | Caesar-Sauce
Iceberg | *pollo* | *uova* | *crostini* | *parmigiano* | *salsa caesar*

Superfood Salad **16€** *(B)*
Quinoa | Avocado | Kichererbsen | Basilikum-Dressing | Kürbiskerne | Süß-Saure Zwiebel
Quinoa | *avocado* | *ceci* | *dressing al basilico* | *semi di zucca* | *cipolla in agrodolce*

Käse | Formaggi

Auswahl von Südtiroler Käsesorten **22€** *(D, J, L)*
Selezione di formaggi dell'Alto Adige

Warme Vorspeisen | Primi Piatti

Spaghetti | Aglio e Olio | knusprigem Schüttelbrot-Crumble aus Südtirol **14€** *(J, L)*
Spaghetti | *aglio e olio* | *crumble croccante di Schüttelbrot altoatesino*

Spaghetti | hausgemachte Tomatensauce | frischem Basilikum **15€** *(J, L)*
Spaghetti | *salsa di pomodoro fatta in casa* | *basilico fresco*

Spaghetti | hausgemachte Bolognese **17€** *(J, L)*
Spaghetti | *salsa bolognese fatta in casa*

Dinkel-Fusilloni | Tomate | Auberginen | Basilikum | geräucherter Ricotta **17€** *(D, J)*
Fusilloni di farro | *pomodoro* | *melanzane* | *basilico* | *ricotta affumicata*

Rote-Bete-Kartoffelgnocchi | Saibling | Forellenkaviar **17€** *(D, E, F, J)*
Gnocchi di patate alla barbabietola | *salmerino* | *uova di trota*

Risotto mit gemischten Pilzen | gebratene Kräuterseitlinge | Almkäsefondue | Topinambur-Chips **18€** *(B, D, J)*
Risotto ai funghi misti | *cardoncelli saltati* | *fonduta di malga* | *chips di topinambur*

Hauptspeisen | Secondi Piatti

Gemischtes Gemüsecurry | Basmatireis **20€** *(D)*
Curry di verdure miste | *riso basmati*

Rinder-Ribeye-Steak | Kastanien-Duett | Kräuterseitlinge | Demi-Glace **24€** *(L)*
Ribeye steak di manzo | *duetto di castagne* | *funghi cardoncelli* | *demi-glace*

Gegrillter Oktopus | Kürbis-Duett | bunte Kirschtomaten | Babykarotten **28€** *(F, G)*
Polpo alla piastra | *duetto di zucca* | *pomodorini colorati* | *baby carote*

Platt & Riegl, Cantina Cornaiano, 2024 **7,00€**
Huck Am Bach, Cantina di Bolzano, 2025 **7,00€**

Menüangebot | Menu Combinato

Warme Vorspeise + Business Salad mit Wasser und Kaffee **26€**
Primo Piatto + Business Salad con acqua e caffè

Hauptspeise + Business Salad mit Wasser und Kaffee **30€**
Secondo Piatto + Business Salad con acqua e caffè

Allergene - A Erdnüsse, B Baumnüsse, C Lupine, D Milch und 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*

PATIO
Restaurant

BUSINESS LUNCH

Insalate | Salads

Build Your Salad **8€**
A scelta dal nostro buffet
Your choice from our buffet

Insalata Di Polpo **18€** *(F)*
Misticanza | *polpo* | *patate* | *olive leccine* | *pomodorini* | *dressing al limone*
Mixed Salad | Octopus | Potatoes | Olives | Cherry Tomatoes | Lemon Dressing

Insalata Caesar **17€** *(D, F, J)*
Iceberg | *pollo* | *uova* | *crostini* | *parmigiano* | *salsa caesar*
Iceberg Salad | Chicken | Eggs | Croutons | Parmesan | Caesar Sauce

Superfood Salad **16€** *(B)*
Quinoa | *avocado* | *ceci* | *dressing al basilico* | *semi di zucca* | *cipolla in agrodolce*
Quinoa | Avocado | Chickpeas | Basil Dressing | Pumpkin Seeds | Sweet and Sour Onions

Formaggi | Cheese

Selezione di formaggi dell'Alto Adige **22€** *(D, J, L)*
Selection of South Tyrolean cheese

Primi Piatti | First Courses

Spaghetti | *aglio e olio* | *crumble croccante di Schüttelbrot altoatesino* **14€** *(J, L)*
Spaghetti | aglio e olio | crispy South Tyrolean Schüttelbrot crumble

Spaghetti | *salsa di pomodoro fatta in casa* | *basilico fresco* **15€** *(J, L)*
Spaghetti | homemade tomato sauce | fresh basil

Spaghetti | *salsa bolognese fatta in casa* **17€** *(J, L)*
Spaghetti | homemade Bolognese sauce

Fusilloni di farro | *pomodoro* | *melanzane* | *basilico* | *ricotta affumicata* **17€** *(D, J)*
Spelt fusilloni | tomato | aubergine | basil | smoked ricotta

Gnocchi di patate alla barbabietola | *salmerino* | *uova di trota* **17€** *(D, E, F, J)*
Beetroot potato gnocchi | Arctic char | trout roe

Risotto ai funghi misti | *cardoncelli saltati* | *fonduta di malga* | *chips di topinambur* **18€** *(B, D, J)*
Mixed mushroom risotto | sautéed king oyster mushrooms | Alpine cheese fondue | Jerusalem artichoke chips

Secondi Piatti | Main Courses

Curry di verdure miste | *riso basmati* **20€** *(D)*
Mixed vegetable curry | basmati rice

Ribeye steak di manzo | *duetto di castagne* | *funghi cardoncelli* | *demi-glace* **24€** *(L)*
Beef ribeye steak | chestnut duo | king oyster mushrooms | demi-glace

Polpo alla piastra | *duetto di zucca* | *pomodorini colorati* | *baby carote* **28€** *(F, G)*
Grilled octopus | pumpkin duo | colourful cherry tomatoes | baby carrots

Platt & Riegl, Cantina Cornaiano, 2024 **7,00€**
Huck Am Bach, Cantina di Bolzano, 2025 **7,00€**

Menu Combinato | Combo Menu

Primo Piatto + Business Salad con acqua e caffè **26€**
First Course + Business Salad with water and coffee

Secondo Piatto + Business Salad con acqua e caffè **30€**
Second Course + Business Salad with water and coffee

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 and 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