



### **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.



Guest favorite



Veggy

Giovanni Lantieri, Chef de Cuisine | Tuhin Sengupta, Maître  
Yanik Wiedmer, Executive Assistant Manager | Veronica Gottardi, Rooms Division Manager  
Alexander Hamberger, General Manager

## 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

*(D, N)*

34€

Tatar vom piemontesischen Rind | Almbutter |  
junge Zucchini | Paprika | Radieschen |  
bunte Tomaten | Pan Brioche



*Tartare di manzo piemontese | burro di malga |  
zucchina novella | peperoni | ravanelli |  
pomodoro colorato | panbrioches*

Piedmontese beef tartare | alpine butter |  
baby zucchini | bell peppers | radishes |  
colorful tomatoes | pan brioche

*(D, E, J, L)*

25€

Wildkräuter | Radieschen | Löwenzahn |  
pochiertes Bio-Ei | Südtiroler Speck | Pan Brioche

*Erbe spontanee | ravanelli | tarassaco giallo |  
uovo bio in camicia | speck altoatesino | panbrioches*

Wild herbs | radishes | dandelion |  
organic poached egg | South Tyrolean speck | pan brioche

*(D, E)*

14€

Thunfischtatar | klares Gazpacho von Gurke und Minze |  
grüner Apfel | Kräuteröl | Pan Brioche

*Tartare di tonno | gazpacho trasparente al cetriolo e menta |  
mela verde | olio alle erbe | panbrioches*

Tuna tartare | clear cucumber and mint gazpacho |  
green apple | herb oil | pan brioche

(D, E, F)

28€

#### 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

Datteltomaten-Suppe | Pizza-Crumble |  
Büffelmozzarella | frisches Basilikum

*Zuppa di pomodori datterini | pizza crumble |  
mozzarella di bufala | basilico fresco*

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

(D, E, L)

12€



## Warme Vorspeisen | Primi piatti | First courses



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

(D, E, J, L)

15€



Vollkorn-Fusilloni | Kirschtomaten |  
Büffelmozzarella | frischer Basilikum  
*Fusilloni integrali | pomodoro ciliegino |  
mozzarella di Bufala | basilico fresco*  
Whole wheat fusilloni | cherry tomatoes |  
buffalo mozzarella | fresh basil

(B, D, E, L)

14€

Zitronenrisotto | Garnelentatar |  
Rosmarinpulver | confierte Kirschtomaten  
*Risotto al limone | tartare di gambero |  
polvere di rosmarino | pomodorini confit*  
Lemon risotto | shrimp tartare |  
rosemary powder | confit cherry tomatoes

(D, F, H, L)

16€



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

(A, D, E, J, L)

17€





Kartoffelgnocchi mit Roter Bete | Almbutter |  
Filet vom Alpensaibling | Forellenkaviar | Sauvignon-Schaum  
*Gnocchi di patate alla barbabietola | burro di malga |*  
*filetto di salmerino alpino | caviale di trota | spuma di sauvignon*  
Beetroot potato gnocchi | alpine pasture butter |  
Alpine char fillet | trout caviar | Sauvignon foam

(D, E, F, J, L, N)

19€

## Hauptspeisen | Secondi Piatti | Main Coruses

Gebratenes Steinbuttfilet | mediterrane sardische Fregola |  
gegrillter Baby-Fenchel  
*Filetto di rombo arrosto | fregola sarda alla mediterranea |*  
*baby finocchio alla griglia*  
Roasted turbot fillet | Mediterranean Sardinian fregola |  
grilled baby fennel

(F, J, L)

26€

Entenbrust | Creme von Zuckermais und Limette |  
grüne Bohnen | Baby-Zucchini | Mandeljus  
*Petto d'anatra | crema di mais dolce e lime |*  
*fagiolino corallo | zucchini baby | jus alla mandorla*  
Duck breast | sweet corn and lime cream |  
flat green beans | baby zucchini | almond jus

(D, L, N)

24€



Ribeye-Steak vom Rind 300g | *Lagrein*jus

*Ribeye di manzo 300g | jus al Lagrein*

Ribeye steak 300g | *Lagrein* jus

(D, L, N)

38€

Denver Steak | Creme von heurigen Kartoffeln  
mit nativem Olivenöl und Limette |

confierte Datteltomaten | knusprige Babykarotten mit Minze | Jus



*Denver steak | crema di patate novelle all'olio d'oliva e lime |  
datterino confit | carotine baby croccanti alla menta | jus*

Denver steak | potato cream with  
extra virgin olive oil and lime | confit datterino tomatoes |  
crispy baby carrots with mint | jus

(D, J, L, N)

22€

Gebratenes Stubenküken | gegrilltes Gemüse

*Galletto scottato | verdure alla griglia*

Seared spring chicken | grilled vegetables

(D)

18€

Spider Steak vom Rind | Paprika-Duett | Mini-Mais | Jus

*Spider steak di manzo | duetto di peperoni | mini mais | jus*

Beef spider steak | bell pepper duet | baby corn | jus

(D, L)

21€

**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€

Gebackene Auberginen-Tatar | Almkäse-Fondue  
*Tartare di melanzane al forno | fonduta di formaggio di malga*  
Baked eggplant tartare | alpine cheese fondue

(D)

10€

Sautierte frischer Blattspinat in der Pfanne |  
Sardellen | Schüttelbrot-Crumble

*Spinaci freschi saltati in padella |  
accughe | crumble di Schüttelbrot locale*

Sautéed fresh spinach |  
anchovies | local Schüttelbrot crumble

(J, L)

9€



## Nachspeisen | Dolci | Desserts

Passionsfrucht-Cheesecake | Vanilleeis  
*Cheesecake al passion fruit | gelato alla vaniglia*  
Passion fruit cheesecake | vanilla ice cream

(D, E, J)

12€



Klassisches Tiramisù  
*Tiramisù classico*  
Classic Tiramisù

(D, E, J)

10€

Pistazien-Semifreddo | Himbeersorbet | Gel von roten Früchten  
*Semifreddo al pistacchio | sorbetto di lamponi | gel ai frutti rossi*  
Pistachio semifreddo | raspberry sorbet | red berry gel

(D, J)

14€



Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte |  
Sponge Cake | Kakaoschaum | Amarenakirsche | Fior-di-Latte-Eis  
*Foresta nera scomposta |*  
*sponge | spuma al cacao | amarena | gelato fior di latte*  
Deconstructed Black Forest cake |  
sponge cake | cocoa foam | amarena cherry | fior di latte ice cream

(B, D, E, J)

14€

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

(x)

S 2,80€ | M 5,20€

Affogato

(x)

6€

Ice cream with shot  
(Baileys, Whiskey, Amaretto)

(x)

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.