

nussbaumer



Vorne weg

Steak-Tatar vom Südtiroler Rind mit zweierlei Artischocken und
Parmesanstreusel A,C,G

Tartara di manzo con due tipi di carciofi e granella di parmigiano A,C,G

€ 14,00

Büffelmozzarella mit mariniertem Grillgemüse und Olivenpesto A,G,H,P

Mozzarella di bufala con verdure grigliate marinate e pesto di olive A,G,H,P

€ 13,00

Bowl mit bunten Wintersalaten, Gorgonzola, Gewürzbirne und Walnüssen A,G,H,P

Bowl con insalate invernali, gorgonzola, pere speziate e noci A,G,H,P

€ 13,00

Dazwischen

Ravioli mit Kalbs-Ossobuco gefüllt mit weißer Zwiebelcreme und Räucherspeck
A,C,G

Ravioli ripieni con ossobuco di vitello con crema di cipolla bianca e pancetta
affumicata A,C,G

€ 13,00

Handgerollte Cavatelli mit Garnelen, Venusmuscheln, Krustentierfond, Chili und
Petersilie A,B

Cavatelli preparati a mano con gamberi, vongole, fondo di crostacei,
peperoncino e prezzemolo A,B

€ 14,00

Kartoffelnocken mit Bio-Tomaten, Ricotta und Basilikum A,C,G

Gnocchi di patate con pomodori BIO, ricotta e basilico A,C,G

€ 13,00

Cremesuppe aus Polenta di Storo mit Rindscarpacciocroustons A,G

Zuppa cremosa di Polenta di Storo con crostini di carpaccio di manzo A,G

€ 12,00

Hauptsächliches

Entrecôte vom Weiderind mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen und
Wildkräutersalat

Entrecôte con patate saltate, fagioli verdi ed insalata di erbe selvatiche

€ 23,00

Passeirer Forellenfilet mit Selleriecreme und Schwarzbrot-Speckcroutons A,D,L

Filetto di trota della Val Passiria con crema di sedano e crostini di pancetta A,D,L

€ 20,00

Pure Lust

Tiramisú Kaffee Mascarpone und Amaretto A,C,G

Tiramisú caffè, mascarpone e amaretto A,C,G

€ 7,00

Stracciatella-Mousse mit Mandelkrokant und exotischem Früchtekompott A,C,G,H,P

Mousse di Stracciatella con croccante di mandorle e composta di frutta esotica

A,C,G,H,P

€ 7,00

Pizza

Mit Liebe zubereiteter Teig aus biologischem Mehl mit wenig Hefe und langer Garzeit. Der Belag, eine Selektion von besten Ingredienzien aus „Bella Italia“, wie Bio-Tomaten von Belfiore, Toscana und Fior di Latte Caseificio Abbasciano.

Impasto fatto con amore da farina biologica con poco lievito e lunga lievitazione. Il topping è una selezione dei migliori ingredienti di “Bella Italia” come i pomodori biologici di Belfiore, Toscana e Fior di Latte Caseificio Abbasciano.

Die Klassiker

Nussbaumer A,G

BioTomate/Fior di Latte/Mascarpone/San Daniele Rohschinken 18
Monate/Datteltomate/Rauke/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/mascarpone/prosciutto crudo San Daniele 18
mesi/datterini/rucola/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

€ 12,00

Margherita A,G

BioTomate/Fior di Latte/frischer Basilikum/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus
Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/basilico fresco/olio extra vergine Tormaresca della
Puglia

€ 7,00

Vulcano A,G

BioTomate/Fior di Latte/Spitzpaprika/Chili/scharfe Salami aus
Kalabrien/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/peperoni appuntiti/peperoncino/salame piccante
calabrese/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

€ 10,00

Rustica A,G

BioTomate/Fior di Latte/Südtiroler Bauernspeck 10 Monate/rote Zwiebeln

Pomodoro BIO/fior di latte/speck altoatesino 10 mesi/cipolle rosse

€ 11,00

Burrata Pugliese A,G

BioTomate/sonnenverwöhnte Tomaten/Burrata Pugliese/frisches
Basilikum/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/pomodori baciati dal sole/burrata pugliese/basilico fresco/olio
extra vergine Tormaresca della Puglia

€ 12,00

Für Liebhaber

Puttanesca A,D,G

BioTomate/Fior di Latte/Kapern/Sardellen aus Sizilien/Datteltomaten/Knoblauch/
frisches Basilikum/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/capperi/acciughe della Sicilia/datterini/aglio/basilico
fresco/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

€ 11,00

Amatriciana A,G

BioTomate/Fior di Latte/Zwiebeln/Bauchspeck/frischer Majoran/in der Grotte
gereifter Pecorino Toscano

Pomodoro BIO/fior di latte/cipolla/guanciale/maggiorana fresca/pecorino toscano
stagionato in grotta

€ 11,50

Finta Carbonara A,G

Fior di Latte/Bauchspeck/Parmigiano Reggiano 24 Monate/ Freilande vom
Eggerhof/schwarzer Pfeffer

Fior di latte/guanciale/parmigiano reggiano 24 mesi/uovo ruspante dal maso
Egger/pepe nero

€ 11,00

Alla Norma A,G

BioTomate/Fior di Latte/violette Auberginen/Parmigiano Reggiano 24
Monate/frischer Basilikum/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/melanzane violetta/parmigiano reggiano 24
mesi/basilico fresco/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

€ 10,00

Invernale A,G

BioTomate/Fior di Latte/Salsiccia aus dem Piemont/Radicchio aus
Treviso/Gorgonzola dolce DOP

Pomodoro BIO/fior di latte/salsiccia piemontese/radicchio trevigiano/gorgonzola
dolce DOP

€ 11,50

La Sana A,G

BioTomate/Fior di Latte/sonnenverwöhnte Tomaten/Zucchini/Büffel-
Mozzarella/frischer Basilikum/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/pomodori baciati dal sole/zucchini/mozzarella di
bufala/basilico fresco/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

€ 11,00

Die Schiacciate:

Mit Liebe zubereiteter Teig aus biologischem Mehl mit wenig Hefe und langer Garzeit ohne Tomate und Fior di Latte. Der Belag, eine Selektion von besten Ingredienzien aus „Bella Italia“, oder aber ein Fladenbrot in bester Begleitung.

Impasto fatto con amore da farina biologica con poco lievito e lunga lievitazione senza pomodoro e fior di latte. Il topping è una selezione dei migliori ingredienti di “Bella Italia” o una piadina in ottima compagnia.

Frischer Rosmarin/Meersalz/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien/San Daniele Rohschinken 18 Monate/Büffel-Mozzarella A

Rosmarino fresco/sale marino/olio extra vergine Tormaresca della Puglia/prosciutto crudo San Daniele 18 mesi/mozzarella di bufala A

€ 12,00

Frischer Rosmarin/Meersalz/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien/Mortadella IGP A

Rosmarino fresco/sale marino/olio extra vergine Tormaresca della Puglia/Mortadella IGP A

€ 10,50

Frischer Rosmarin/zartschmelzender Lardo di Colonnata A

Rosmarino fresco/Lardo di Colonnata da sciogliere in bocca A

€ 10,50

Kleine Pizza / pizza piccola	-1,00 €
Extras / extra	0,50 € bis/fino 3,00 €
hausgemachte Knoblauchmayonnaise	2,00 €
maionese all'aglio fatta in casa	
Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%	+1,50 €
mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine	+ 3,00 €
mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio	+ 2,50 €

* der alleinige Gebrauch von glutenfreiem Pizzateig garantiert nicht, dass die gesamte Speise glutenfrei ist.

il solo utilizzo dell'impasto Pizza senza glutine non garantisce che non ci sia glutine sull'intera Pizza.

Gedeck / Coperto	+ 1,00
------------------	--------

Allergene	Buchstabenkennzeichnung
Glutenhaltiges Getreide	A
Krustentiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Milch / Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Schwefel	O
Lupinen und Hülsenfrüchte	P
Weichtiere	R

Allergeni	Designazione di lettera
Cereali contenenti glutine	A
crostacei	B
uova	C
pesce	D
arachidi	E
soia	F
latte / lattosio	G
noccioline	H
sedano	L
senape	M
sesamo	N
zolfo	O
Lupini e legumi	P
molluschi	R

Unsere Weinempfehlungen |

Le nostre proposte di vino

Schaumwein – Vino Spumante

Terre al Piano - Prosecco DOC Spumante Extra Dry 3,50 €

Franciacorta Cuvée Royale M. Antinori Brut – Tenuta Montenisa,
Lombardia 5,50 €

Weisswein – Vino Bianco

St. Michael-Eppan – Sauvignon DOC Lahn 5,00 €

Niklaserhof – Weissburgunder DOC Hos 4,50 €

Castelfeder - Gewürztraminer DOC vom Lehm 5,50 €

Ca' Francesco – Lugana DOC 4,50 €

Bricco Lagotto – Roero Arneis DOCG 4,50 €

Rotwein – Vino Rosso

Obermoser - St. Magdalener Klassisch DOC 4,50 €

Castelfeder - Blauburgunder DOC Glener 5,50 €

Obermoser – Lagrein DOC 4,50 €

Masseria Cervi – Primitivo Puglia IGT 4,50 €

Cabarena - Cabarena IGT (SG/M/Syrah) 5,00 €