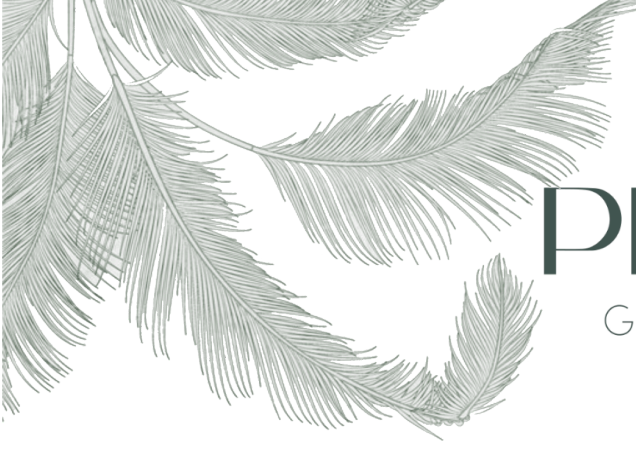




PRIMUS

GARDEN BISTROT

ANTIPASTI | KALTE VORSPEISEN



Vitello tonnato, germogli di barbabietola e cucunci ³⁻⁴
*Gekochte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rote Bete Sprossen
und Kapernfrucht* ³⁻⁴
16,00 €

Tartar di manzo dell'Alto Adige con pan brioche fatto in casa, uovo pouchet e
perle di aceto balsamico ¹⁻³
*Südtiroler Rindstatar mit hausgemachtem Brioche Brot, pochiertem Ei und
Balsamico Perlen* ¹⁻³
(120g) 19,00 € / (180g) 27,00 €



Radicchio di Treviso in salsa di fagioli alla Veneta
Radicchio aus Treviso in Bohnen Sauce nach venezianischer Art
13,90 €



Black Tiger Tempura in Saor
(gamberi Black Tiger in tempura con cipolle stufate nell'aceto, miele aromatizzato al peperoncino
rosso, pinoli e uvetta) ²⁻⁸
*Black Tiger Garnelen in Saor (Black Tiger Garnelen-Tempura mit in Essig geschmorten Zwiebeln,
rotem Chili-Honig, Pinienkernen und Rosinen)* ²⁻⁸
18,00 €

PRIMI | WARME VORSPEISEN



Risotto al gorgonzola, pera e glassa di aceto balsamico fatta in casa
Gorgonzola-Risotto mit Birne und hausgemachter Balsamico-Glasur
18,20 €

Linguine alla pescatora
(linguine al rogout di polpo con cozze e vongole) ¹⁻⁶⁻¹⁴
Linguine alla pescatora (Linguine mit Oktopusragout, Miesmuscheln und Venusmuscheln) ¹⁻⁶⁻¹⁴
20,00 €



Gnocchi fatti in casa di castagna, salvia e canestrelli ¹⁴
Hausgemachte Kastaniengnocchi, Salbei und Pilgermuscheln ¹⁴
19,00 €

Fusilli integrali con ragout bianco di cinghiale e semi di zucca ¹⁻⁶⁻⁹
Vollkorn-Fusilli mit Wildschweinragout und Kürbiskernen ¹⁻⁶⁻⁹
18,20 €

Alle Gerichte werden mit laktosefreien Zutaten zubereitet.
Tutti i piatti sono preparati con ingredienti privi di lattosio.

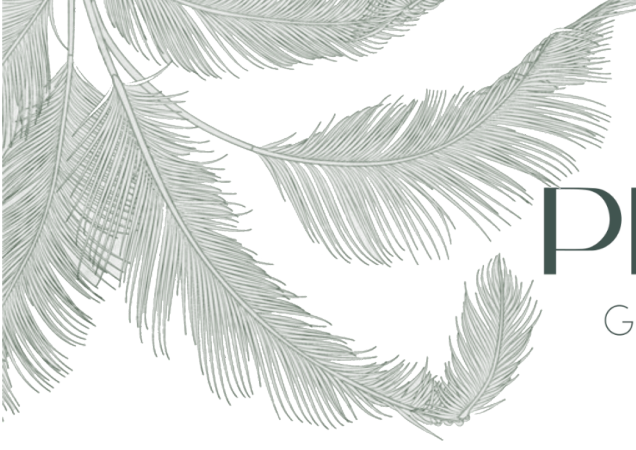


= Vegetarisch / vegetariano



= Gluten frei / senza glutine





PRIMUS

GARDEN BISTROT

SECONDI | HAUPTGERICHTE



Frittura di pesce con stracciatella e zeste di limone ²⁻⁴⁻¹⁴
Gemischter frittierter Fisch mit Stracciatella und Zitronenschalen ²⁻⁴⁻¹⁴
26,90 € / 21,90 € (piccolo, klein)



Polpo grigliato con mousse al Kren e speck soffiato di Corvara in Val Passiria ¹⁴
Gegrillter Oktopus mit Meerrettichmousse und Südtiroler Speck aus Rabenstein ¹⁴
30,20 €



Filetto di manzo, porcini, patate arrostiti e salsa bianca al té Matcha
Rinderfilet mit Steinpilzen, Ofenkartoffeln und Matcha-Sauce
34,00 €



INSALATE | SALATE

Bowl di insalata mista
Gemischte Salat Bowl
10,50 € / 5,50€ piccolo, klein



DESSERT

Tiramisù ¹⁻³
8,00 €

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia fatto in casa ¹⁻³
Warmes Schokoladentörtchen mit hausgemachtem Vanilleeis ¹⁻³
9,50 €



Panna cotta alle castagne, gocce di cioccolato fondente e coulis al mirtillo nero
Kastanien-Panna-cotta mit Schokoladenstückchen und Blaubeercoulis
9,00 €



Sorbetto al fico e limone con rosmarino
Feigen-Zitronensorbet mit Rosmarin
8,00 €

Alle Gerichte werden mit laktosefreien Zutaten zubereitet.
Tutti i piatti sono preparati con ingredienti privi di lattosio.

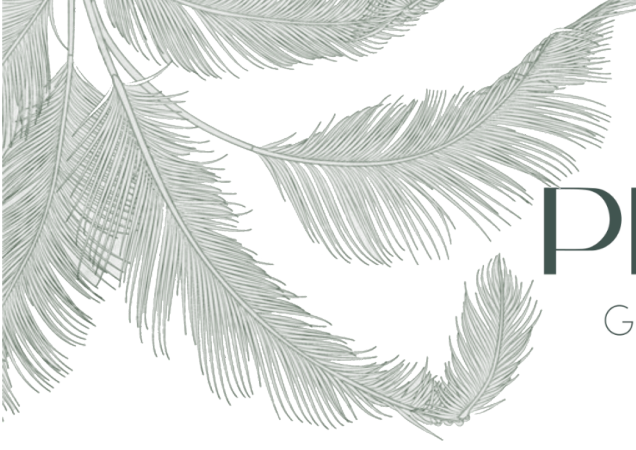


= Vegetarisch / vegetariano



= Gluten frei / senza glutine





PRIMUS

GARDEN BISTROT

LEGENDA DELLE SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
LEGENDE DER STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Glutenhaltiges Getreide
2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 - Uova e prodotti a base di uova / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 - Pesce e prodotti a base di pesce / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 - Soia e prodotti a base di soia / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 - Lattosio / Laktose
8 - Frutta a guscio / Schalenfrüchte
9 - Sedano e prodotti a base di sedano / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 - Senape e prodotti a base di senape / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
12 - Anidride solforosa e solfiti / Schwefeldioxid und Sulphite
13 - Lupini e prodotti a base di lupini / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Per maggiori informazioni prego rivolgersi al personale in servizio.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.

(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Gedeck / coperto 2,50 €

Alle Gerichte werden mit laktosefreien Zutaten zubereitet.
Tutti i piatti sono preparati con ingredienti privi di lattosio.



= Vegetarisch / vegetariano



= Gluten frei / senza glutine

