



PRIMUS

GARDEN BISTROT

ANTIPASTI | KALTE VORSPEISEN

Vitello tonnato, germogli di barbabietola e cucunci ³⁻⁴
*Gekochte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rote Bete Sprossen
und Cucunci (Kapernfrucht)³⁻⁴*
15,90 €

Tartar di Fassona Piemontese con pan brioche fatto in casa, uovo pouchet e
perle di aceto balsamico ¹⁻³
*Tartar vom Fassona Piemontese mit hausgemachtem Brioche Brot, pochiertem Ei und
Balsamico Perlen ¹⁻³*
(120g) 19,00 € / (180g) 27,00 €

Carpaccio di gambero viola, pescanoce, chips di riso e mousse al lime ²
Carpaccio von violetten Garnelen, Nektarine, Reischips und Limettenmousse ²
17,60 €

Ceviche di salmone: salmone marinato, peperoni gialli, olive taggiasche, uva del deserto (litchi),
cipolla di tropea, lime e prezzemolo ⁴
*Lachs-Ceviche: marinierter Lachs, gelbe Paprika, Taggiasca-Oliven, Wüstentraube (Litschi),
Tropea-Zwiebeln, Limette und Petersilie ⁴*
18,00 €

PRIMI | WARME VORSPEISEN

Risotto al cocco e lemongrass con wagyu scaloppato e zenzero marinato alla barbabietola
Kokos-Zitronengras-Risotto mit Wagyu und in Rote Bete mariniertem Ingwer
19,00 €


✓ Ravioli allo zafferano con ricotta all'arancia e caffè, su vellutata leggera di mela verde e curry ¹⁻³
Hausgemachte Safran-Ravioli gefüllt mit Orangen-Kaffee-Ricotta auf Apfelcreme und Curry ¹⁻³
18,00 €

Tagliolini al nero di seppia con tartar di capesante e ananas ¹⁻¹⁴
Tintenfisch-Tagliolini mit Tartar aus Jakobsmuscheln und Ananas ¹⁻¹⁴
18,00 €

Parmigiana di melanzane e baccalà ¹⁻⁴⁻⁶
Auberginen-Parmigiana mit Kabeljau ¹⁻⁴⁻⁶
17,00 €

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

✓ = Vegetarisch / vegetariano





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 € / 20,90 € (piccolo, klein)

Sauté di cozze dello Chef ¹⁻⁹⁻¹⁴
Miesmuscheln Sauté nach Art des Küchenchefs ¹⁻⁹⁻¹⁴
23,60 €

Filetto di manzo in salsa allo Stelvio dell' Alto Adige DOP,
finocchio fresco e patate novelle alla paprika
Rinderfilet mit frischen Fenchel, Paprika-Kartoffeln und Südtiroler DOP Stilfserjochkäse
32,00 €

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
9,00 €

Panna cotta alla banana con coulis al frutto della passione
Bananen-Panna-Cotta mit Passionsfrucht Coulis
9,00 €

Sgroppino al limone
Zitronen Sorbet mit Prosecco
8,00 €

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

 = Vegetarisch / vegetariano





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 2,00 €

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

🌿 = Vegetarisch / vegetariano

