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]
16,20 €

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

Tris di capesante gratinate (classica, al nero di seppia e al pistacchio) [1-8-14]
Tris von gratinierten Jakobsmuscheln (klassisch, mit Tintenfischtinte und Pistazien) [1-8-14]
18,00 €

Plateau di Mare del Primus (min. 2 persone)
Salumi affumicati di tonno e pesce spada, carpaccio di mazzancolle, baccalà mantecato con pane carasau croccante e bocconcini di anguilla marinata [1-2-4]
Meeres-Plateau Primus (ab 2 Personen)
Geräucherter Thunfisch und Schwertfisch, Carpaccio von Riesengarnelen, Stockfischcreme mit knusprigem Carasau Brot und marinierten Aal-Häppchen [1-2-4]
19,00 € (a persona/pro Person)

PRIMI | WARME VORSPEISEN

Risotto mantecato al tartufo, fiocchi di salmone affumicato e alga croccante [4]
Trüffel-Risotto mit geräuchertem Lachs und knusprigen Algenchips [4]
21,00 €

Tagliolini al mirtillo nero, pecorino e guanciale [1-3]
Tagliolini mit Heidelbeeren, Pecorino und Schweinebacke [1-3]
19,00 €

Gnocchi di patate fatti in casa alla carbonara di polpo e zeste di limone [1-3-14]
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi alla Carbonara mit Oktopus und Zitronenschalen [1-3-14]
19,30 €

Lasagna al radicchio di Treviso e Montasio DOP [1-3]
Lasagne gefüllt mit Radicchio aus Treviso und Montasio-Käse DOP [1-3]
18,10 €

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

Seppioline in umido
(in salsa al pomodoro, capperi e olive taggiasche) con polenta bianca morbida [14-6]
Geschmorte Tintenfische
(in Tomatensauce mit Kapern und Taggiasca-Oliven) dazu eine weiche weiße Polenta [14-6]
26,90 €

Sauté bianco di mare dello Chef
(polpo, coda di rospo, cozze, vongole e gamberi Black Tiger
in salsa al Pinot Bianco e uova di salmone) [1-4-14]
Meeres-Sauté vom Chef
(Oktopus, Seeteufel, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Black-Tiger-Garnelen
in einer Sauce aus Weißburgunder und Lachskaviar) [1-4-14]
32,10 €

Bis di filetto di cervo e petto d'anatra con purè di patate alla senape Bavarese, finocchio arrostito, riduzione di Lagrein e amarene [10]
BIS vom Hirschfilet und Entenbrust mit bayerischem Senf-Kartoffelpüree, geröstetem Fenchel, Lagrein-Reduktion und Sauerkirschen [10]
34,00 €

INSALATE | SALATE

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

DESSERT

Tiramisù [1-3]
8,50 €

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 Blaubeer Coulis
9,00 €

Sorbetto alla pera e cannella
Birnen-Zimt-Sorbet
7,80 €

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***