

AL CITTÀ
RESTAURANT

Benvenuto Willkommen

La mia cucina nasce nel rispetto della territorialità, dalla valorizzazione e ricerca della materia prima di alta qualità.

Un piatto dai profumi genuini che incarna la passione della cucina italiana e il legame con le radici, rappresentandone un gesto semplice che va oltre la soddisfazione e il piacere indiscusso del pasto caldo fatto in casa, bensì è parte integrante e irrinunciabile della nostra quotidianità.

All'interno del mio menù troverete sempre piatti di pasta fresca, pasta secca e pasta ripiena, nonché piatti raffinati a base di pesce stagionale e carni selezionate.

Unisco tradizione ed innovazione, apprendo dal passato per valorizzare il presente. La perfezione non esiste, ma esistono le ricette straordinarie.

Meine Küche entsteht aus dem Respekt für das Territorium und aus der ständigen Suchen nach hochwertigen Rohstoffen und deren Aufwertung.

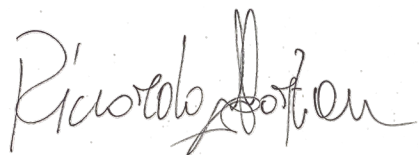
Authentische Gerichte repräsentieren meine Leidenschaft zur italienischen Küche und die Verbundenheit mit unseren Ursprüngen - mehr als unbestrittener Genuss einer warmen, hausgemachten Speise, sind sie ein fester und unverzichtbarer Teil unseres täglichen Lebens.

Auf meiner Speisekarte finden Sie immer frische, trockene und gefüllte Nudelgerichte, sowie raffinierte Speisen mit saisonalem Fisch und sorgfältig selektioniertem Fleisch.

Ich verbinde Tradition und Innovation, lerne von der Vergangenheit, um die Zukunft aufzuwerten.

Perfektion gibt es nicht, aber es gibt außergewöhnliche Rezepte.


Executive Chef,





Menù degustazione

Degustationsmenü

 Menù servito per l'intero tavolo
Menü für den gesamten Tisch

 Asparagi bianchi, prosciutto contadino affumicato e salsa bolzanina
Weiße Spargel, geräucherter Bauernschinken und Bozner-Sauce
* Weissburgunder Strahler 2019, Stroblhof

 Risotto agli asparagi bianchi di Terlano
Cremiger Risotto mit Terlaner weißer Spargel
* Weissburgunder Vorberg 2018, Terlan

 Lombo di agnello al forno, salsa all'aglio nero e asparagi arrosto
Lammlende im Ofen, Schwarze-Knoblauchsauce und gebratene Spargel
* Ampeleia, Ampeleia

 Mousse al cioccolato bianco
Weiße Schokoladenmousse
* Malvasia delle Lipari 2017, Tenuta di Castellaro

 Menù con abbinamento vino 60
Menü mit Weinbegleitung




 Menù senza abbinamento vino 45
Menü ohne Weinbegleitung

* Abbinamento consigliato dal nostro sommelier

* Weinbegleitung auf Empfehlung unseres Sommeliers




I nostri classici

Unsere Klassiker

-  Tortellini in brodo fatti a mano
Hausgemachte Tortellini in Brühe 18
- BOWL CITTÀ**
Cappuccio rosso, carpaccio di cervo, uovo bio affogato, mele verdi,
cumino e dressing al lampone 16
-  Rotkohl, Hirsch-Carpaccio, pochiertes Bio-Ei, grüne Äpfel, Kümmel
und Himbeerdressing
-  Costoletta di vitello impanata e gratinata al forno con prosciutto
San Daniele e Parmigiano Reggiano 23
- Paniertes und gratiniertes Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken und
Parmesankäse





Antipasti

Vorspeisen

-  Carpaccio di ombrina, fiori di capperi e panna acida
Carpaccio vom Umberfisch, Kapernblüten, saure Sahne 15
- Tartare di manzo nostrano, burro e pane tostato -
condita al tavolo (90/150g) 13/24
- Tartar vom heimischen Rind, Butter und Toastbrot -
am Tisch zubereitet (90/150g)
-  Asparagi bianchi, prosciutto contadino affumicato e salsa bolzanina
Weiße Spargel, geräucherter Bauernschinken und Bozner-Sauce 13
-  Tortino di verdure con crema al parmigiano
Gemüse-Törtchen mit Parmesan-Creme 11




Primi piatti

Erster Gang

-  Spaghettone di Gragnano, salsa di pane nero, scampi, burrata e caviale 19
Spaghettone aus Gragnano, Vollkornbrot-Sauce, Scampi, Burrata und Kaviar
-  Tortelli al maialino da latte, lattuga e porro 16
Tortelli gefüllt mit Spanferkel, Lattuga-Salat und Lauch
-  Gnocchetti di patate con ragù bianco di cortile 13
Kartoffel-Gnocchi mit weißes Ragout
-  Tagliolini integrali "Cacio e Pepe" 13
Vollkorn-Tagliolini "Cacio e Pepe"

















Secondi piatti

Hauptspeisen

-  Lombo di agnello al forno, salsa all'aglio nero e asparagi arrosto 19
Lammlende im Ofen, Schwarze-Knoblauchsauce und gebratene Spargel
-  Sgombro, carote gialle bruciate, nduja e lemongrass 17
Makrelen-Filet, verbrannte gelbe Karotten, Nduja und Zitronengrass
-  Filetto di manzo Altoatesino patate e verdure al burro 27
Filet vom Südtiroler Rind mit Kartoffeln und Gemüse in Butter

Dessert

Nachspeisen

   	Cannolo siciliano, canditi. Ricotta di pecora e cioccolato Cannolo Siciliano, kandierte Früchte, Schafs-Ricotta und Schokolade	11
   	Millefoglie, mousse alla vaniglia e fragole Vanille-Erdbeer-Crèmeschnitte	10
   	Gelato Città con ricotta fresca, mascarpone e canditi Città-Eis mit frischem Ricotta, Mascarpone und kandierten Früchten	8
   	Strudel di mele con panna fresca Apfelstrudel mit frischer Sahne	7

Coperto	2
Gedeck	

Bevande Getränke

Acqua Naturale - Wasser ohne Kohlensäure 0,5 - 0,75l	2,2 - 3
Acqua Frizzante - Wasser mit Kohlensäure 0,5 - 0,75l	2,2 - 3
Acqua effervescente - Wasser mild 0,75l	3,9
Coca Cola - Coca Cola Zero	3,5
Aranciata Rossa Cortese	4
Limonata Bio Cortese	4
Chinotto Cortese	4
Spuma Cortese	4
Thè Limone - Eistee Zitrone	3,5
Thè Pesca - Eistee Pfirsich	3,5

Birre Bier

Forst 0% (0,33l)	4
Forst 1857 (0,33l)	4
Premium (0,33l)	4
Felsenkeller (0,3l)	4,5
VIP Pils (0,3l)	3,5
Sixtus (0,2l)	3,5
Kronen (0,3l / 0,5l)	4 - 5
Weizen Weihenstephan (0,3l / 0,5l)	4 - 6

Aperitivi

Aperitifs

Spritz Città (Liquore alla Violetta - Violetter Likör, Prosecco, Limone - Zitrone, Pink Citrus Tonic)	6
Passion Swing (Prosecco, Maraschino, Frutto della passione - Passionsfrucht, sambuco - Holunder, Soda)	6
Ludwig (Dom Benedictine, Ginger Beer, Lime - Limette, Granadine, Cetriolo - Gurke)	6
Hugo (Prosecco, Soda, Sambuco - Holunder)	6
Spritz (Prosecco, Aperol / Campari, Soda)	6

Aperitivi analcolici

Alkoholfreie Aperitifs

Apple Twist (Mela - Apfel, Limone - Zitrone, Orzata, Gassosa)	5,5
Shirley Temple (Ginger Ale, Lime - Limette, Granadine)	5,5
Hugo 0% (San Bitter, Soda, Sambuco - Holunder)	5
San Bitter Rosso / Bianco	4
Crodino	4
Gingerino	4

Distillati Distillate

SCOTCH WHISKY

Talisker Skye	11
Laphroig	12

IRISH WHISKEY

Connemara	10
-----------	----

JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel	14
-----------------------	----

COGNAC - ARMAGNAC

Martell VSOP	13
Remy Martin VSOP	11

BRANDY

Cardenal Mendoza Gran Reserva	10
----------------------------------	----

CALVADOS

Drouin Selection	10
------------------	----

FRUIT DISTILLATES

Pera - Birne Williams Roner	7
Albicocca Pircher - Marillen Pircher	7

RUM - RON - RHUM

Santa Teresa 1796	11
Diplomatico Reserva Exclusiva	10
Zacapa 23	14

GRAPPE

18 Lune Marzadro	8
Moscato Marzadro	7
Teroldego Marzadro	8
Amarone «Le Giare» Marzadro	10

Liquori & amari Liköre & Bitter

Averna	5,5	Disaronno	5,5
Ramazotti	5,5	Baileys	5,5
Braulio	5,5	Frangelico	5,5
Cynar	5,5	Pernod	5,5
Montenegro	5,5	Amaro Nonino	5,5
Fernet Branca-Branca Menta	5,5	Limoncello	5,5
Drambuie	5,5		

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

						
PESCE	MOLLUSCHI	LATTICINI	GLUTINE	FRUTTA A GUSCIO	CROSTACEI	ARACHIDI
FISCHE	WEICHTIERE	MILCH	GLUTEN	SCHALENFRÜCHTE	KREBSTIERE	ERDNÜSSE
FISH	MOLLUSCS	MILK	GLUTEN	NUTS	CRUSTACEANS	PEANUTS
						
LUPINI	UOVA	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	SOIA	SESAMO	SENAPE	SEDANO
LUPINEN	EIER	SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE	SOJABOHNEN	SESAMSAMEN	SENF	SELLERIE
LUPIN	EGGS	SULFITES	SOYBEANS	SESAME SEEDS	MUSTARD	CELERY

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Bei weiteren Nachfragen können Sie sich gerne an das Personal Service wenden. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Bestimmte frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischprodukte, die roh serviert werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer Schockkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 festgehalten.