

ALCITTÀ
RESTAURANT

Benvenuto, Willkommen, Welcome

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.

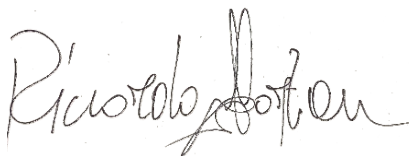
My cuisine is born out of respect for the territory and the use and research of high quality ingredients.

A dish with genuine fragrances embodies the passion of Italian cuisine and its roots, representing a simple gesture that goes beyond the satisfaction and undisputed pleasure of a hot homemade meal, being an essential part of our daily lives.


On my menu you will always find fresh pasta, dried pasta and stuffed pasta, as well as refined dishes of seasonal fish and selected meats.


I combine tradition and innovation, learning from the past to enhance the present. Perfection doesn't exist, but extraordinary recipes do.


Executive Chef,





Menù degustazione, Degustationsmenü, Tasting menu

 Menù servito per l'intero tavolo
Menü für den gesamten Tisch
Menu served for the whole table


 Flan di zucca e taleggio
Kürbisauflauf mit Taleggio-Käse
Pumpkin flan with taleggio cheese
* Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut, Follador

 Tortello di castagne, patate, rape rosse e guanciale
Tortello gefüllt mit Kastanien, Kartoffeln, rote Rüben und Guanciale
Chestnut Tortello, potatoes, red turnips and guanciale
* Valle d'Aosta DOP Petite Arvine, Rosset

 Gulasch di capriolo, mousse di polenta e primo sale
Reh-Gulasch, Polenta-Mousse und Primo-Sale-Käse
Deer-goulasch, polenta-mousse and Primo-Sale cheese
* Barbera d'Alba D.O.C. Aves, Comm. G. B. Burlotto




 Pera caramellata e gelato alla cannella
Karamellisierte Birne und Zimt-Eis
Caramelised pear and cinnamon ice cream
* Recioto di Soave D.O.C.G. Le Colombare, Pieropan

 Menù con abbinamento vino
Menü mit Weinbegleitung 65
Menu with wine pairing




 Menù senza abbinamento vino
Menü ohne Weinbegleitung 45
Menu without wine pairing

- * Abbinamento consigliato dal nostro sommelier
- * Weinbegleitung auf Empfehlung unseres Sommeliers
- * Recommended wine pairing by our sommelier





I nostri classici, Unsere Klassiker, Our classics

-  Tortellini al burro e parmigiano 16
Tortellini mit geschmolzener Butter und Parmesankäse
Tortellini with butter and Parmesan cheese
-  Cotoletta di vitello, patate alle erbe e confettura di mirtillo 17
Kalbs Wiener schnitzel, Kräuterkartoffeln und Preiselbeeren
Veal escalopes, herbs potatoes and cranberry jam
- BOWL CITTÀ**
-  Cappuccino 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
Red cap, venison carpaccio, poached organic egg, green apples,



Antipasti, Vorspeisen, Starters

-  Flan di zucca e taleggio 11
Kürbisauflauf mit Taleggio-Käse
Pumpkin flan with taleggio cheese
-  Salmerino Vermouth bianco, acetosella e succo di ginepro 16
Saibling weisser Vermouth, Sauerampfer und Wacholdersaft
Char white Vermouth, sorrel and juniper juice
- Tartar di manzo altoatesino con burro e pane tostato - condita al tavolo 15 / 25
Tartar vom heimischen Rind mit Butter und Toastbrot - am tisch zubereitet
South Tyrolean beef tartare with butter and toasted bread -
seasoned at the table
(90 / 150 g)
-  Insalatina tiepida di finferli gambero rosso e nocciole 17
Salat mit warme Pfifferlinge, rote Garnelen und Haselnüsse
Warm chanterelle mushrooms salad, red shrimps and hazelnuts

Primi piatti, Erster Gang, First course




-  Vellutata di sedano rapa, carota affumicata e nero di seppia
Knollensellerie-Cremesuppe, geräuchte Karotten und Tintefisch-Tinte 9
Celeriac soup, smoked carrot and squid ink
-  Tagliolini alla rapa rossa, crema di birra e ragout di faraona 16
Rote Beete-Tagliolini, Bier-Sauce und Perlhuhn ragout
Tagliolini with red turnip beer cream and guinea fowl ragout
-  Tortello di castagne, patate, rape rosse e guanciale 17
Tortello gefüllt mit Kastanien, Kartoffeln, rote Bete und Guanciale
Chestnut Tortello, potatoes, red turnips and guanciale
-  Risotto al battuto di cervo, liquirizia e crescione 17
Cremiger Risotto mit Hirsch-Ragout, Laktrize und Kresse
Creamy Risotto with venison-ragout, liquorice and watercress

Secondi piatti, Hauptspeisen, Main course



-  Coda di rospo, erbe alpine e porcini 25
Seeteufel, Berg-Kräuter und Steinpilzen
Monkfish, alpine herbs and porcini mushrooms
-  Gulasch di capriolo, mousse di polenta e primo sale 23
Reh-Gulasch, Polenta-Mousse und Primo-Sale-Käse
Deer-goulasch, polenta-mousse and Primo-Sale cheese
- Filetto di manzo dell'Alto Adige, patate schiacciate e rapa rossa affumicata 32
Filet vom südtiroler Rind mit Kartoffelpüree und geräucherte Bete
Fillet of South Tyrolean beef with mashed potatoes and smoked turnip
- Costoletta di maiale "Duroc", caffè, zucca arrosto e chutney di mela 23
Schweinkotolett "Duroc", Kaffee, gebratener Kürbis und Apfel-Chutney
Pork Chop "Duroc", coffee, roast pumpkin and apple chutney

Pizza




MANTOVA

-    Fior di latte, zucca di Mantova, pancetta arrotolata, pepe rosa 14
Mozzarella Fior di Latte, Kürbis, gerollten Bauchspeck, Rosa Pfeffer
Fior di latte mozzarella, pumpkin, rolled bacon and pink pepper





ADIGE

-   Fior di latte altoatesino, finferli, porcini, erborinato alpino e aroma di pino mugo 16
Südtiroler Mozzarella Fior di Latte, Pfifferlinge, Steinpilzen, Alpiner Blauschimmelkäse und Aroma von Latschenkiefer
South Tyrolean Mozzarella Fior di Latte, chanterelle and porcini mushrooms, alpine blue cheese and pine aroma

TROPEA

-    Passata di pomodoro, fior di latte, spianata calabra, peperone crusco, origano fresco, cipolla di Tropea 13
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfes Salami, Crusco Paprikaschoten, Oregan und roten Zwiebeln
Tomatoes sauce, Mozzarella Fior di Latte, spicy salami, crusco pepper, oregano and red onions












MAREMMA

-     Passata di pomodoro, fior di latte, Finocchiona, pecorino di Pienza, polvere di ginepro 15
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Finocchiona, Schafskase aus Pienza und Wacholderpulver
Tomatoes sauce, Mozzarella Fior di Latte, Finocchiona, pecorino cheese of Pienza and juniper powder

Le classiche, die Klassiker, the classics

 	REGINA MARGHERITA Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco Tomatensauce, Büffelmozzarella, frischer Basilikum Tomato sauce, mozzarella of bufala, fresh basil	11
 	CAPRICCIOSA Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives	12
 	DIAVOLA Passata di pomodoro, fior di latte, salamino piccante Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami Tomatoes sauce, mozzarella and spicy salami	11
  	TRICOLORE Fior di latte, crudo, rucola e pomodorini Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Kirschtomaten Mozzarella, raw ham, rucola and cherry tomatoes	11
 	NAPOLETANA Passata di pomodoro, alici, olive, capperi e origano Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern und Oregano Tomato sauce, anchovies, capperi, olives and oregano	9
  	FRIARIELLI E SALSICCIA Fior di latte, friarielli e salsiccia Mozzarella Fior di Latte, Friarielli und Wurst Mozzarella Fior di Latte, Friarielli and sausage	12

Dessert, Nachspeisen, Dessert

 	Cremoso al cioccolato, arancia amara e polvere di caffè Schokoladen-Mousse mit Bitterorange und Kaffeepulver Creamy chocolate, bitter orange and coffee powder	8
  	Crostatina di pera, mango e guava Birnentorte mit Mango und Guaven Pear-pie with mango and guava	8
 	“Cocco” “Kokus” “Coco”	7
   	Strudel di mele Apfelstrudel Apple strudel	7
	Selezione di formaggi locali Käse Selektion aus Südtirol Cheese selection of South Tyrol	16

Abbinamento consigliato dal nostro sommelier

Weinbegleitung auf Empfehlung unseres Sommeliers

Recommended wine pairing by our sommelier

Alto Adige D.O.C. Vendemmia Tardiva Roen, Tramin 13

Recioto di Soave D.O.C.G. Le Colombare, Pieropan 14

Umbria I.G.T. Muffata della Sala, Castello della Sala 13

Bevande, Getränke, Drinks

Acqua Naturale - Natur Wasser 0,5 - 0,75l	3 - 4
Acqua Frizzante - Wasser mit Gas 0,5 - 0,75l	3 - 4
Coca Cola - Coca Cola Zero	3,5
Oransoda	3,5
Lemonsoda	3,5
Chinotto San Pellegrino	3,5
Spuma Cortese	4
Thè Limone - Zitrone Eistee	3,5
Thè Pesca - Pfirsich Eistee	3,5

Birra, Bier, Beer

Forst 0% (0,33l)	4
Felsenkeller (0,3l)	4,5
Kronen (0,3l / 0,5l)	4 - 5
Weizen Weihenstephan (0,3l / 0,5l)	4 - 6

Distillati, Distillate, Distillates

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
----------------------------------	----

FRUIT DISTILLATES

Pera - Birne Williams Roner	7
-----------------------------	---

RUM - RON - RHUM

Santa Teresa 1796	11
Diplomatico Reserva Exclusiva	10
Zacapa 23	14

GRAPPE BY RONER

Blauburgunder - Pinot nero invecchiata	7
La Morbida	8
Gewürztraminer Riserva	10
Lagrein Riserva	10

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances



PESCE
FISCHE
FISH



MOLLUSCHI
WEICHTIERE
MOLLUSCS



LATTICINI
MILCH
MILK



GLUTINE
GLUTEN
GLUTEN



FRUTTA A GUSCIO
SCHALENFRÜCHTE
NUTS



CROSTACEI
KREBSTIERE
CRUSTACEANS



ARACHIDI
ERDNÜSSE
PEANUTS



LUPINI
LUPINEN
LUPIN



UOVA
EIER
EGGS



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SCHWEFELDIOXID
UND SULPHITE
SULFITES



SOIA
SOJABOHNEN
SOYBEANS



SESAMO
SESAMSAMEN
SESAME SEEDS



SENAPE
SENF
MUSTARD



SEDANO
SELLERIE
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.

Should you have any allergies or intolerances to the substances listed, please let us know when placing your order. Our staff will be happy to provide further information.

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.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, undergo blast freezing to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.