

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.

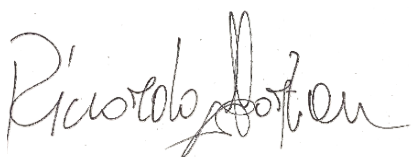
My cuisine is born out of respect for the territory and the use and research of high quality ingredients.

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,



AL CITTÀ
RESTAURANT

Business Lunch

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

VON MONTAG BIS FREITAG

FROM MONDAY TO FRIDAY

Primo piatto del giorno, insalata mista, acqua 0,5l e caffè

Vorspeise des Tages, gemischter Salat, Wasser 0,5l und Kaffee

First course of the day, mixed salad, water 0,5l and coffee

16




Secondo piatto del giorno, insalata mista, acqua 0,5l e caffè

Hauptspeise des Tages, gemischter Salat, Wasser 0,5l und Kaffee

Second course of the day, mixed salad, water 0,5l and coffee

19





I nostri classici, Unsere Klassiker, Our classics

-  Tortellini al burro e parmigiano 16
Tortellini mit zerlassener Butter un Parmesankäse
Tortellini with butter and Parmesan cheese
-  Cotoletta di vitello, patate alle erbe e confettura di mirtilli 17
Kalbs Wienerschnitzel, Kräuterkartoffeln un Preiselbeeren
Veal escalopes of Vienna style, herbs potatoes and cranberry jam
- 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 Apfel, Kümmel und Himbeerdressing
Red cap, venison carpaccio, poached organic egg, green apples, caraway and raspberry dressing





Antipasti, Vorspeisen, Starters

-  Baccalà mantecato su bagna couda e pane rustico 13
Kabeliau auf Bagna-Couda-Sauce mit rustikalem Brot
Whipped codfish on bagna couda and rustic bread
-  Club sandwich al cervo, rafano e mirtilli 15
Hirsch Club-Sandwich mit Meeretich und Schwarzbeeren
Menison club sandwich with horserdish and blueberry
-  Creme caramel di parmigiano, cipolla affumicata e aceto balsamico 11
Parmesan Creme Karamel, geräucherte Zwiebeln und balsamico Essig
Parmesan cream caramel, smoked onion and balsamic vinegar
- Tartar di manzo del Renon (90/150g) 15 / 25
Tartare vom Rittner Rind (90/150g)
Beef tartare from Renon (90/150g)

Primi piatti, Erster Gang, First course

-  Lasagne gratinate ai finferli e ricotta affumicata 11
Gratinierte Lasagne mit Pfifferlingen und geräucherte Ricotta
Lasagne au gratin with chanterelle mushrooms and smoked ricotta
-  Risotto alla robiola, zucca caramellata e maggiorana 11
Cremiger Risotto mit Robiola, karamellisierter Kürbis und Majoran
Creamy risotto with robiola, caramelised pumpkin and majoram
-  Crespella ripiena ai porcini e ricotta altoatesina 13
Gefüllte Crespelle mit Steinpilzen und südtiroler Ricotta
Filled crespella with porcini mushrooms and south tyrolean ricotta
-  Spaghetti monograno Felicetti, seppie, cacio e pepe 12
"Monograno Felicetti" Spaghetti mit Tintenfisch, Cacio e Pepe
"Monograno Felicetti" Spaghetti with cuttlefish, cacio e pepe

Secondi piatti, Hauptspeisen, Main course

-  Stinco di maiale arrosto, crauti ripassati e patate 16
Schweinshaxe, Sauerkraut und Kartoffeln
Baked pork shank, sauerkraut and potatoes
-  Trota, rapa rossa e aroma di abete 17
Forelle, rote Bete und Tannearoma
Trout, red turnip and fir-wood aroma
-  Polpettine ai funghi, crema di patate di montagna e aneto 17
Pilz-Frikadellen, Berg-Kartoffeln-Creme-Suppe und Dill
Mushrooms-polpette, mountain potatoes sauce and dill
-  Cuberoll di manzo, tortino di patate all'erba cipollina e salsa barbeque 26
Cuberoll vom Rind, Kartoffelauflauf mit Schnittlauch und barbeque Sauce
Regional beef cuberoll, potato casserole with chives and barbecue sauce

Bowls & Sandwiches

BOWL VEGGY

Riso lungo integrale, rapa bianca e rossa, carote, zucchine e noci
con dressing al tamarindo e sesamo

13



Vollkornreis, weiße und rote Bete, Karotten, Zucchini und Walnüsse
mit Tamarinde- und Sesamdressing

Red cabbage, venison carpaccio, poached organic egg, green apples, cumin
and raspberry dressing

CAESAR SALAD

Lattuga, petto di pollo, edamer, bacon rosolato, pan tostato e
parmigiano con salsa Caesar

16



Grüner Salat, Hähnchenbrust, Edamer, gebratener Speck, geröstetes Brot,
Parmesan und Caesar-Dressing

Lettuce, chicken breast, Edamer, roasted bacon, toasted bread
and Parmesan cheese with Caesar sauce

INSALATA NIZZARDA

Mozzarella, uovo sodo, acciughe, pomodoro, lattuga, carote e cetrioli

14



Mozzarella, gekochtes Ei, Sardellen, Tomaten, grüner Salat, Karotten und Gur-
ken

Mozzarella, boiled egg, anchovies, tomato, lettuce, carrots and cucumber

CLUB SANDWICH

Pollo, uovo, bacon, pomodoro, lattuga e salsa Caesar

17



Hähnchen, Ei, Speck, Tomate, Salat und Caesar-Sauce

Chicken, egg, bacon, tomato, lettuce and Caesar Sauce

HAMBURGER CITTÀ

Scottona alpina, cipolla caramellata, pomodoro,

15



maionese all'aneto, formaggio dobbiaco e patatine croccanti

Alpenrind, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Dillmayonnaise,

Dobbiaco-Käse und knusprigen Kartoffeln

Alpine rump, caramelised onion, tomato

Pizza

MANTOVA



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

14

ADIGE



Fior di latte altoatesino, finferli, porcini, erborinato alpino e aroma di pino mugo
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

16

TROPEA



Passata di pomodoro, fior di latte, spianata calabra, peperone crusco, origano fresco,
cipolla di Tropea
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

13

MAREMMA



Passata di pomodoro, fior di latte, Finocchiona, pecorino di Pienza, polvere di gine-
pro
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

15

Le classiche, die Klassiker, the classics

REGINA MARGHERITA

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco

11

  Tomatensauce, Büffelmozzarella, frischer Basilikum
Tomato sauce, mozzarella of bufala, fresh basil

CAPRICCIOSA

Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive



12

  Tomatensauce, Fior di Latte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives

DIAVOLA

Passata di pomodoro, fior di latte, salamino piccante



11

  Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami
Tomatoes sauce, mozzarella and spicy salami

TRICOLORE

Fior di latte, crudo, rucola e pomodorini



11

   Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Kirschtomaten
Mozzarella, raw ham, rucola and cherry tomatoes

NAPOLETANA

Passata di pomodoro, alici, olive, capperi e origano




9

  Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern und Oregano
Tomato sauce, anchovies, capperi, olives and oregano





FRIARIELLI E SALSICCIA

Fior di latte, friarielli e salsiccia

12

   Mozzarella Fior di Latte, Friarielli und Würost
Mozzarella Fior di Latte, Friarielli and sausage

Dessert, Nachspeisen, Dessert

	Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce Warm apple strudel with vanilla-sauce	7
	Pera caramellata e gelato di cannella Karamellierte Birne und Zimt-Eis Caramelised pear and cinnamon ice cream	7
	Tiramisù Tiramisù Tiramisù	7
	Tortino soffice di carota, mandorla e crema di vaniglia Karotten-Törtchen, Mandeln und Vanille-Sauce Soft carrots cake, almond and vanilla sauce	7

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.