
















AL CITTÀ
RESTAURANT

Antipasti, Vorspeisen, Starters

	L'orto nel piatto (piatto che varia in base alla stagionalità) <i>Gemüsegarten im Teller (Gericht variiert je nach saisonalem Angebot)</i> Vegetable Garden on a plate (dish varies depending on seasonal availability)	13
	Acciughe del mar Cantabrico, pane nero e burro salato	16
	<i>Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Schwarzbrot und gesalzene Butter</i>	
	Cantabrian Sea anchovies, black bread, and salted butter	
	Testina di vitello con dressing allo scalogno, insalatina e semi di girasole <i>Kalbskopf mit Schalottendressing, Salat und Sonnenblumenkerne</i> Calf's head with shallot dressing, salad and sunflower seeds	15
	Battuta di manzo Altoatesino (90gr. – 150 gr.)	16/22
	<i>Tartar vom Südtiroler Rind (90 g - 150 g)</i> Tartar of South Tyrolean beef (90 gr - 150 gr)	









*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

Primi piatti, *Erster Gang*, First course

- | | | |
|---|---|----|
|  | Schlutzkrapfen con ricotta e spinaci, burro fuso ed erba cipollina | 16 |
|  | <i>Schlutzkrapfen mit zerlassenerer Butter und Schnittlauch</i> | |
| | Schlutzkrapfen with melted butter and chives | |
|  | Risotto allo zafferano, caprino e noci | 16 |
|  | <i>Safranrisotto, Ziegenkäse und Walnüssen</i> | |
| | Saffron risotto with goat cheese and walnuts | |
|  | Spaghetti alla chitarra aglio, olio e bottarga | 16 |
|  | <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Rogen</i> | |
| | Spaghetti with garlic, olive oil and roe | |
|  | Ravioli ripieni di porcini su crema di pastinaca e riduzione di vitello | 17 |
|  | <i>Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Pastinakencreme und Kalbsreduktion</i> | |
|  | Ravioli filled with porcini mushrooms on a parsnip cream and veal reduction | |









*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

Secondi piatti, *Hauptspeisen*, Main course

 Melanzane al “Città”	18
 <i>Auberginen al “Città”</i>	
 Eggplant “al Città”	
 Filetto d’orata con polenta arrostita e pomodoro confit	26
 <i>Goldbrassenfilet mit gebratener Polenta und Tomatenconfit</i>	
Sea bream fillet with roasted polenta and tomato confit	
 Spalla di vitello cotta a bassa temperatura, purea di mais e sedano brasato	25
 <i>Kalbsschulter, Niedrigtemperatur gegart, Maispüree und geschmortem Sellerie</i>	
 Veal shoulder, slow-cooked at low temperature, with corn puree and braised celery	
Entrecôte di manzo (250 gr.) alla griglia con patate alle erbe	29
<i>Rinds – Entrecôte (250 gr.) vom Grill mit Kräuter Kartoffeln</i>	
Beef sirloin steak (250 gr.) from the grill with herbed potatoes	

*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

Dessert, Nachspeisen, Dessert

	Creme brûlé al pino mugo con frutti di bosco	9
	<i>Latschenkiefer Crème Brûlée mit Waldfrüchten</i>	
	Pine crème brûlé with wild berries	
	Variatione di sorbetti fatti in casa	9
	<i>Sorbetvariation hausgemacht</i>	
	Homemade sorbet variation	
	Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alle noci	10
	<i>Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Buttermilcheis</i>	
	Chocolate lava cake and walnut ice cream	
		
	Selezione di formaggi con chutney fatta in casa	20
	<i>Auswahl an Käse mit hausgemachtem Chutney</i>	
	Cheese selection with homemade chutney	

*Coperto 2,50€ | Gedeck 2,50€ | Cover charge 2,50€

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
Fisch
Fish



Molluschi
Weichtiere
Molluscs



Latticini
Milch
Milk



Glutine
Gluten
Gluten



Frutta 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
Sesam
Sesame



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.