



















AL CITTÀ
RESTAURANT

Signature

	Acciughe “Nardin” 50gr, pane nero e burro salato	16	
	Sardellen „Nardin“ 50gr, Schwarzbrot und gesalzene Butter		
	Anchovies “Nardin” 50g, black bread, and salted butter		
	Focaccia integrale con zucca e culatello di Zibello	17	
	Vollkorn-Focaccia mit Kürbis und Culatello di Zibello		
	Wholegrain Focaccia with pumpkin and Culatello di Zibello		
	Selezioni di salumi e verdure in agrodolce	23	
	Auswahl an Aufschnitten und süßsaureres Gemüse		
	Selection of cold cuts and bittersweet vegetables		
 TRADITIONAL DISHES		Testina di vitello con insalata e dressing allo scalogno	15
		Kalbskopf mit Salat und Schalotten-Dressing	
		Calf's head with salad and shallot dressing	
 TRADITIONAL DISHES		Schlutzkrapfen con formaggio grigio	16
		Schlutzkrapfen mit Graukäse	
		Schlutzkrapfen with Graukäse	
 TRADITIONAL DISHES		Selezione di formaggi con mostarda fatta in casa (5 tipologie)	18
		Auswahl von Käsesorten mit hausgemachtem Senf (5 Typen)	
		Selection of cheeses with homemade mustard (5 types)	
		Percorso degustazione “I sapori dell'Alto Adige”	
		Verkostungsrundgang “Der Geschmack Südtirols”	
		Tasting tour “The Flavors of South Tyrol”	



Antipasti, Vorspeisen, Starters

 Tartar di trota salmonata, latticello, finocchi e cavolfiori 16
 *Lachsforellen-Tartar, Buttermilch, Fenchel und Blumenkohl*
Salmon trout tartar, buttermilk, fennel and cauliflower



 TRADITIONAL DISHES  Insalatina di carciofi, rucola, parmigiano e pinoli 14
 *Salat mit Artischocken, Rucola, Parmesan und Pinienkernen*
Salad with artichoke, rocket, parmesan and pine nut





Rotolino di faraona cotto a bassa temperatura, quinoa, mele e radicchio 16
Perlhuhnrollchen bei niedriger Temperatur gegart, Quinoa, Äpfel und Radicchio
Guinea fowl roll low temperature cooked, quinoa, apples and radicchio

Primi piatti, *Erster Gang*, First course




 Risotto all'arancia, capesante e polvere di olive 17
 *Orangerisotto, Jakobsmuscheln und Olivenpulver*
Orange risotto, scallops and olive powder






 Canederli pressati su insalata di cappucci 16
Pressknödel auf Krautsalat
 Pressed dumplings on cabbage salad

 Tagliatelle allo Schüttelbrot con ragù di anatra e chutney di prugna 16
 *Schüttelbrot-Tagliatelle mit Entenragout und Pflaumen-Chutney*
 Schüttelbrot noodles with duck ragout and plum chutney


Secondi piatti, *Hauptspeisen*, Main course

 Polpo alla griglia su fregola sarda e puntarelle 26
 *Gegrillter Oktopus auf sardischer Fregola und Puntarelle*
 Grilled octopus on Sardinian fregola and puntarelle

Rosticciata vegetariana 18
Vegetarisches Gröstl
Vegetarian rotisserie



  Guancetta di vitello su purea di radici di prezzemolo e carote baby 31
 *Kalbswange auf Petersilienwurzelpüree und Babykarotten*
Veal cheek on parsley root puree and baby carrots




Percorso degustazione "I sapori dell'Alto Adige"
Verkostungsrundgang "Der Geschmack Südtirols"
Tasting tour "The Flavors of South Tyrol"




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



Dessert, Nachspeisen, Dessert

 Panna cotta con composta alla mela cotogna, gelato alla castagna
 e crunch di cannella 9
Panna Cotta mit Quittenkompott, Kastanieneis und Zimtkrokant
Panna Cotta with quince compote, chestnut ice cream and cinnamon crunch



 Strudel "Al Città" 9
 *Strudel "Al Città"*
 Strudel "Al Città"

 Tortino al cioccolato con gelato alla ricotta 10
 *Schokotörtchen mit Ricottaeis*
 Chocolate lava cake and Ricotta ice cream

 Selezione di formaggi con chutney fatta in casa (4 tipologie) 14
 *Auswahl an Käse mit hausgemachtem Chutney (4 Typen)*
Cheese selection with homemade chutney (4 types)



Percorso degustazione "I sapori dell'Alto Adige"
Verkostungsrundgang "Der Geschmack Südtirols"
Tasting tour "The Flavors of South Tyrol"

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.